



Hoofdgerechten

Risotto met appel en cambozola

Voor 4 personen.

Ingrediënten

7 1/2 deciliter groentebouillon (warm)
1 ui (fijngehakt)
1 lookteentje (fijngehakt)
300 gram risottorijst
1 appel (in blokjes)
125 gram Cambozola (in blokjes)
50 gram geitenkaas (zachte)
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
2 theelepels oregano (verse)
50 gram walnoten (grof gehakt)
25 gram boter
1 eetlepel olijfolie

Bereidingswijze

Doe de boter en de olijfolie in een pan en stoof er de ui en knoflook 3-4 minuten in, tot ze zacht zijn. Voeg de rijst toe en blijf roeren tot alle korreltjes mooi glazig zijn. Voeg dan een pollepel bouillon toe. Laat die volledig absorberen.

Blijf dit herhalen tot de bouillon op is. Na ongeveer 20 minuten zal de risotto al dente zijn. Meng er dan de walnoten, de geitenkaas, de Parmezaan, de oregano en de Cambozola onder.

