



Hoofdgerechten

Saffraanrisotto met Gorgonzola

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels uien (fijngesneden)
2 eetlepels boter
300 gram risottorijst
4 eetlepels droge witte wijn
6 deciliters kippenbouillon
1 saffraanpoeder (klein doosje)
40 gram Grana Padano (geraspt)
150 gram gorgonzola (verkruid)
1 eetlepel bieslook (fijngesneden)

Bereidingswijze

Fruit de ui 5 minuten in de boter. Voeg de rijst toe en blijf roeren tot alle korreltjes glazig zijn. Blussen met de wijn en even laten doorkoken. Voeg de bouillon en de saffraan in één keer toe. Op een zacht vuur laten pruttelen, zonder te roeren, tot het vocht helemaal is opgenomen.

Meng er de Parmezaan en Gorgonzola onder en blijf roeren tot de kaas helemaal gesmolten is. Van het vuur halen en even laten rusten. Voor het opdienen bestrooien met bieslook.

