



Hoofdgerechten

## **Wortelrisotto**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 wortelen (geraspt)  
1 ui (grof gesneden)  
1 lookteentje (geplet)  
1 eetlepel olijfolie  
1 theelepel suiker  
200 gram rijst  
scheutje witte wijnazijn  
1 deciliter witte wijn  
8 deciliters groentebouillon  
salieblaadjes (enkele, fijngesneden)  
1 theelepel sinaasappelsap (zeste)

### **Bereidingswijze**

Fruit de look en ui 2 minuten in de olijfolie. Roer er de suiker onder en voeg de wortelen toe. Laat ze bakken tot ze zacht zijn. Voeg dan de rijst toe. Blijf roeren tot de korreltjes mooi glazig zijn. Blussen met de witte wijn en de wijnazijn.

Voeg daarna een pollepel bouillon toe. Herhaal dit als het vocht geabsorbeerd is. Voeg zo al de bouillon toe. Roer er de salie en de sinaasappelzeste onder als de rijst bijna gaar is.

