



Hoofdgerechten

Risotto al forno

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pastinaak (geschild, in blokjes)
200 gram pompoenblokjes
2 sjalotten (gesnipperd)
100 gram shiitake
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
200 milliliters droge witte wijn
1 liter groentebouillon (hete)
2 eetlepels citroensap
250 gram risottorijst
2 lookteentjes (geperst)
bosje salie (in reepjes)
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Spreid de groenteblokjes uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Hussel ze met wat olijfolie en kruid met peper en zout. Zet 30 minuten in de oven.

Roerbak de sjalotjes in boter glazig. Schep er de rijst, de salie en de look onder en roerbak nog 1 minuut. Schep er de geroosterde groenten en 2/3de van de kaas onder en blus met de wijn. Roer alles goed los.

Verlaag de oventemperatuur naar 180°C. Schep de rijst met de groenten in een ovenschaal. Giet er de hete bouillon bij en roer alles nog een keer door. Zet de schaal 40 minuten in de oven. Bak de shiitake in boter gaar. Breng op smaak met het citroensap, peper en zout.

Verdeel de shiitake over de risotto. Geef er de resterende kaas bij.

Tip:

Geef er krokant gebakken pancetta bij of verrijk de risotto met een ragù voor de vleesvariant.

Keukenbenodigdheden

Oven

