



Hoofdgerechten

Risotto met champignons

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram risottorijst
200 gram witte champignons (in plakjes)
2 stengels prei (in ringen)
20 gram rucola
4 plakjes Italiaanse gedroogde ham
100 gram parmezaanse kaas (geraspt)
150 milliliters droge witte wijn
1 liter groentebouillon
1 lookteentje (geperst)
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit een scheutje olijfolie in een diepe pan. Voeg de rijst toe en bak 2 minuten onder voortdurend roeren tot alle korrels glazig zijn. Blus met de witte wijn en laat verdampen.

Voeg de prei en knoflook toe en roer nog even door. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe en blijf roeren tot al de bouillon is opgenomen en de risotto gaar is.

Bak de champignons in wat boter goudbruin. Kruid met peper en zout. Roer nog een klontje boter en 2/3 van de kaas onder de risotto.

Verdeel de risotto over de borden, schep er wat rucola onder, leg er stukjes Italiaanse ham op en lepel er de champignons over. Werk af met de resterende kaas.

Tip:

Risotto is een gerecht waar je geduld voor moet hebben. Wandel dus niet weg tijdens de bereiding, maar blijf observeren en roeren voor de perfecte structuur.

