



Hoofdgerechten

Risotto van prei & spek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram spekblokjes (gerookt)
120 gram parmezaanse kaas
600 milliliters groentebouillon
200 milliliters witte wijn
200 gram risottorijst
1 klontje boter
4 stengels prei (fijn gesneden)
2 lookteentjes (geperst)
1 ui (fijngesnipperd)
4 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de spekjes tot ze mooi bruin zijn in een kookpot. Leg ze dan op een keukenpapiertje. Stoof daarna de look en ui glazig in dezelfde pot met wat olijfolie en voeg de prei toe.

Doe de risottorijst in de kookpot en roerbak kort mee. Zet het geheel onder met groentebouillon en witte wijn en laat 15-20 minuten pruttelen op een zacht vuur met het deksel op de pot. Roer regelmatig om zodat de rijst niet aanbakt.

Meng de Parmezaanse kaas, peterselie en boter onder de risotto en kruid naar smaak met peper en (een beetje) zout.

