



Hoofdgerechten

## **Risotto met boschampignons, andijvie en spekjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

300 gram risottorijst  
3 eetlepels olijfolie  
1 ui (gesnipperd)  
1 deciliter witte wijn  
800 milliliter groentebouillon (heet)  
300 gram boschampignons  
250 gram spekblokjes  
200 gram andijvie  
4 eetlepels peterselie (gehakt)  
parmezaanse kaas (geraspt)  
peper

### **Bereidingswijze**

Verhit 2 el olijfolie in een diepe pan. Fruit hierin de ui glazig. Voeg de risottorijst toe en bak 2 minuten al roerend mee. Blus met de witte wijn en laat inkoken.

Voeg de bouillon beetje bij beetje toe, doe het deksel op de pan en kook de rest in 15 à 20 minuten gaar. Roer regelmatig even om.

Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak het spek met de champignons goudbruin. Snij de andijvie in reepjes en voeg toe. Laat even meebakken. Schep alles door de risotto en kruid met peper. Verdeel over de borden en werk af met de kaas en de peterselie.

