



Hoofdgerechten

Risotto met peer en Cambozola

Voor 4 personen.

Ingrediënten

750 milliliters groentebouillon (warm)
125 gram Cambozola (in blokjes)
50 gram geitenkaas (zachte)
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
50 gram walnoten (grof gehakt)
2 theelepels oregano (verse)
300 gram risottorijst
1 lookteentje (fijngehakt)
1 eetlepel olijfolie
2 peren (in blokjes)
1 ui (fijngehakt)
25 gram boter

Bereidingswijze

Doe de boter en de olijfolie in een pan en stoof er de ui en knoflook 3-4 minuten in, tot ze zacht zijn.

Voeg de rijst toe en blijf roeren tot alle korreltjes mooi glazig zijn. Voeg dan een pollepel bouillon toe. Laat die volledig absorberen. Blijf dit herhalen tot de bouillon op is.

Na ongeveer 20 minuten zal de risotto al dente zijn. Meng er dan de walnoten, de geitenkaas, de Parmezaan, de oregano en de Cambozola onder.

