



Hoofdgerechten

Risotto van rode ui en blauwe kaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
2 rode uien (in fijne ringen)
2 lookteentjes (fijnggehakt)
300 gram risottorijst
3 rozemarijntakjes (blaadjes)
2 deciliter witte wijn
1 1/2 liter groentebouillon (heet)
6 plakjes parmaham
150 gram gorgonzola (verkruid)
50 gram boter
peper
zout

Bereidingswijze

Smelt de boter en 1 eetlepel olijfolie in een grote pan. Bak er de knoflook en ui 3 minuten in, tot ze zacht beginnen te worden. Voeg dan de rijst toe. Goed omroeren tot alle korreltjes glazig zijn.

Roer de rozemarijn onder de rijst en giet er de wijn en een pollepel bouillon bij. Voeg telkens opnieuw bouillon toe als het vocht is geabsorbeerd. Bak tegelijk de Parma-ham krokant in de resterende olijfolie. Snij hem daarna in stukjes.

Breng de risotto op smaak met peper en zout en roer er de helft van de Gorgonzola onder. Over de kommen verdelen en er de Parma-reepjes en de resterende Gorgonzola over strooien.

