



Hoofdgerechten

Risotto met bospaddenstoelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram bospaddenstoelen (naar keuze)
50 gram parmezaanse kaas (gemalen)
7 deciliter kippenbouillon (kokend)
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 sjalotten (rode, fijngesneden)
2 deciliter droge witte wijn
1 lookteentje (geplet)
350 gram risottorijst
2 eetlepels olijfolie
1 boter (klontje)
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit de sjalotjes enkele minuten in 1 eetlepel olijfolie. Voeg de look toe en laat hem een minuutje mee bakken. Voeg de rijst toe en laat hem al roerend twee minuutjes mee bakken. Voeg in één keer de kokende bouillon toe. Deksel op de pan en het vuur op een laag pitje. Niet roeren.

Kuis intussen de paddenstoelen en versnij ze. Bak ze aan in de resterende olijfolie, kruid ze met peper en zout en blus met de wijn. Voeg dit na tien minuten toe aan de rijst. Haal de pan van het vuur wanneer de rijst gaar is en roer er de gemalen Parmezaan, boter en peterselie onder.

