

Risotto



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Risotto rijst
olijfolie
ui
spekreepjes (licht gerookt)
sperziebonen
champignons
Chorizoworst
kippenbouillon
witte wijn
tijm (vers)
peterselie
Parmezaanse kaas

Bereiding

Sperziebonen schoonmaken, halveren en blancheren (enkele minuten in kokend licht gezouten water en dan afkoelen onder koud water).

Ui versnipperen.

Ui, spek, rijst aanfruiten in olie tot de rijstkorrels glazig zijn.

Voeg een goede scheut droge witte wijn en tijmblaadjes toe tot de rijst net onder staat en laat koken.

Nu telkens een dl bouillon toevoegen en regelmatig roerend met een lepel zachtjes aan de kook houden.

Na een 10 minuten voeg je de in partjes gesneden champignons en de sperziebonen toe.

Je voegt zoveel bouillon toe tot het gerecht smeugig en gaar is maar niet papperig.

Reken toch wel een 30 minuten bereidingstijd.

Intussen snijd of rasp je de Parmezaanse kaas, hak je de peterselie en bak je plakjes chorizo.

Verwijder het vrijgekomen vet van de chorizo.

Roer op het laatste de peterselie door de risotto en dien op met de kaas en de chorizo.

Foto's

Risotto

- Sperziebonen
- Champignons
- Spek
- Chorizo
- Parmezaanse kaas

