

Risotto met groene asperges, champignons en kalkoenfilet



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Risotto rijst (Arborio)

ui

knoflook

olijfolie

boter

water

witte wijn

zout en peper

witte miso

groene asperges

champignons

kalkoenfilet

Bereiding

Ui en knoflook versnipperen.

Ui, knoflook en rijst in hete vetstof (half boter, half olijfolie aanfruiten).

Witte wijn, water, miso, zout en peper toevoegen en onder gesloten deksel met gesloten ventiel het rijst/risotto programma aanzetten (= 12 minuten + verhittingstijd = ongeveer 20 minuten). Voor de juiste verhouding rijst - vocht, meet je de hoeveelheid rijst af in een maatbeker, gebruik dan de helft van dat volume aan witte wijn en éénmaal het zelfde volume water als rijst.

Asperges wassen, topjes van de uiteinden verwijderen en in stukken van 2 cm snijden.

Champignons in plakjes snijden.

Kalkoenfilet in de gewenste vorm snijden (ik hield de stukken wat groter maar maak je eigen keuze).

De stukjes kalkoenfilet in hete boter met olie bakken, na enkele minuten de asperges en champignons toevoegen en alles flink roerbakken.

Na de bereidingstijd van de risotto het ventiel op een veilige manier open zetten en even wachten tot alle stoom ontsnapt is. Meng de risotto met de andere ingrediënten en breng op smaak.

Notities

Deze risotto is gemaakt in een multicooker, ik gebruik de Crockpot Express. Zo'n apparaat maakt het bereiden van risotto wel heel gemakkelijk maar natuurlijk kun je dit recept op de klassieke risotto manier maken op het fornuis.

In plaats van bouillon is in dit risotto recept witte miso gebruikt wat een milde frisse smaak geeft en minder overheersend is tegenover de andere smaakgevende ingrediënten in dit gerecht. Natuurlijk kun je vers geraspte Parmesan bij deze risotto geven zoals dat meestal ook gedaan wordt maar nodig is het eigenlijk niet.

Foto's

