



Paddenstoelen-risotto met schuim van Parmezaan

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ ½ teentje knoflook
- ★ ½ ui
- ★ 75 g oesterzwammen
- ★ 1 takje bladselderij
- ★ 1 paddenstoelen-bouillontablet
- ★ 125 g Parmezaanse kaas
- ★ 75 g cantharellen
- ★ 100 g risottorijst
- ★ 4 el crème fraîche
- ★ 3 el witte wijnazijn
- ★ 15 g ongezoeten roomboter



MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET

1. Pel en snijd de knoflook en ui fijn.
2. Scheur de oesterzwammen in grove stukken en snijd de bladselderij grof.
3. Meng de bouillontablet met 400 ml warm water.
4. Rasp ¼ deel van de Parmezaanse kaas grof en snijd de rest in stukken.
5. Verhit een kookpan met 3 el olijfolie en bak de ui en knoflook glazig.
6. Voeg de helft van de oesterzwammen en cantharellen toe en bak 5 minuten.
7. Voeg de risottorijst toe en roer 2 minuten door.
8. Blus de risotto af met ½ van de bouillon en roer door.
9. Laat de risotto 25 minuten zachtjes koken en voeg in delen de rest van de bouillon toe.
10. Roer de crème fraîche en de geraspte Parmezaanse kaas erdoor en breng op smaak met zout en peper.
11. Breng intussen een pan met 150 ml water, de stukken Parmezaanse kaas, witte wijnazijn en roomboter aan de kook.
12. Mix dit met de staafmixer tot een saus, breng op smaak met zout en peper.
13. Laat afkoelen tot lauwwarm, houd de pan een klein beetje schuin en schuim de saus op met een staafmixer.
14. Verhit een pan met 1 el olijfolie en bak de rest van de oesterzwammen en cantharellen goudbruin.
15. Verdeel de risotto en gebakken paddenstoelen over de borden.
16. Verdeel het Parmezaanse kaasschuim erover en garneer met de bladselderij.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)