

Risotto



Basisrecept risotto

Ricetta base del risotto

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 500 ml bouillon
- 1 el milde olijfolie, om in te bakken (of boter)
- ½ sjalot, fijngesneden
- 150 g risottorijst
- 5 el droge witte wijn
- 15 g koude boter, in blokjes
- 15 g geraspte Parmezaanse kaas

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Breng de bouillon aan de kook en houd op laag vuur warm.
2. Verhit de olie in een (soep)pan en bak de sjalot op laag vuur in 2-3 minuten glazig.
3. Laat niet bruin worden.
4. Voeg de rijst toe en bak op halfhoog vuur al omscheppend 2-3 minuten of tot de rijst omhuld is met een laagje olie.
5. Laat niet bruin worden.
6. Schenk de wijn bij de rijst en kook al roerend tot al het vocht is opgenomen.
7. Schenk onder regelmatig roeren telkens een opscheplepel bouillon bij de rijst.
8. Blijf af en toe roeren tot alle bouillon is opgenomen en voeg dan weer een opscheplepel bouillon toe.
9. Ga zo ± 20 minuten door tot alle bouillon is opgenomen en je dikke, romige risotto hebt.
10. Breng halverwege al op smaak met zout.
11. Stop met het toevoegen van bouillon als de rijst al dente is.
12. De binnenkant van de korrels moet nog beet hebben, maar niet meer crunchy zijn.
13. Neem de pan van het vuur, laat eerst 2-3 minuten rusten en roer dan de boter en de Parmezaan door de risotto.
14. Breng eventueel op smaak met nog wat zout en peper en serveer zo snel mogelijk.

Let op: De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: deliciousmagazine.nl

