

Risotto



Risotto met aardpeer en krokante ham

Risotto con topinambur e prosciutto croccante

2 PERSONEN

 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  600 ml groentebouillon
-  200 g risottorijst
-  1 sjalotje, fijn gesnipperd
-  1 teentje knoflook, fijn gesnipperd
-  250 g aardpeer, geschild en in schijfjes
-  4 plakken Serrano ham
-  4 el droge witte wijn
-  40 g Parmezaanse kaas, gemalen (+extra)
-  25 g ongezouten boter

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de bouillon en houd deze warm.
2. Verhit in een andere pan een scheutje olijfolie en bak hierin de knoflook en de sjalot aan tot ze glazig zijn.
3. Voeg er ook de schijfjes aardpeer aan toe en bak enkele minuten tot ze zacht zijn.
4. Doe de risottorijst erbij en laat kort bakken, tot je ziet dat alle rijstkorrels glazig zijn geworden (lees: eruitzien als glanzende witte kralen).
5. Blus af met de wijn en laat koken tot deze verdampt is.
6. Voeg dan steeds één voor één grote soeplepels bouillon toe die je helemaal laat opnemen door de rijst.
7. Blijf regelmatig roeren om de rijstkorrels een handje te helpen, zodat ze hun zetmeel loslaten.
8. Na ongeveer 20 tot 30 minuten proef je de rijst.
9. Is 'ie gaar en lekker romig?
10. Dan mag de boter en de Parmezaanse kaas erbij.
11. Scheur 2 plakjes Serrano-ham in kleine stukjes en roer ze mee door de risotto.
12. Laat een paar minuten staan met de deksel op de pan.
13. Snijd de twee andere plakjes ham in tweeën en bak de vier plakjes in enkele minuten krokant in een andere koekenpan.
14. Schep de risotto in kommen en werk af met een plakje krokante ham en nog wat extra gemalen Parmezaanse kaas.

BRON: culy.nl

