

Risotto



Risotto met cannellini, rucola en saucijs *Risotto con cannellini, rucola e salsiccia*

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 25 g boter
- 🍳 2 varkenssaucijzen in plakjes
- 🍳 1 sjalotje gesnipperd
- 🍳 1 teen knoflook fijngehakt
- 🍳 150 g risotto
- 🍳 5 el witte wijn droog
- 🍳 500 ml vleesbouillon
- 🍳 1 blik cannellinibonen à 400 g, afgespoeld en uitgelekt
- 🍳 2 el Parmezaanse kaas geraspt
- 🍳 25 g rucola

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Smelt in een ruime pan met dikke bodem 15 g boter.
2. Bak de plakjes saucijs in ± 4 minuten aan beide kanten bruin en gaar.
3. Schep ze uit de pan.
4. Fruit de sjalot en knoflook in het bakvet.
5. Schep de risotto erdoor en bak tot de korrels glanzen en glazig zien.
6. Schenk de wijn in de pan.
7. Laat de rijst zachtjes kokend de wijn opnemen.
8. Blijf roeren.
9. Voeg in 3-4 porties de bouillon toe.
10. Laat de rijst elke portie bouillon zachtjes kokend opnemen voor je de volgende portie toevoegt.
11. Roer regelmatig en kook de risotto in 15-18 minuten zachtjes beetgaar.
12. Voeg met de laatste portie bouillon ook de bonen en de saucijs weer toe en warm ze in de risotto mee.
13. Neem de risotto van het vuur.
14. Voeg de rest van de boter en 1 el Parmezaanse kaas toe.
15. Breng op smaak met peper.
16. Schep vlak voor serveren de rucola erdoor en bestrooi met nog wat Parmezaanse kaas.

BRON: deliciousmagazine.nl

