

Risotto



Risotto met donker bier, paddenstoelen en spek *Risotto alla birra scura, funghi e pancetta*

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 1½ el olijfolie
- ½ ui (fijngesnipperd)
- 50 g gerookt ontbijtspek (in reepjes)
- 125 g gemengde paddenstoelen (in plakjes, schoongeveegd)
- 150 g risottorijst
- 7 el donker bier
- 300 ml vleesbouillon van tablet
- 4 blaadjes verse salie
- ½ el boter

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm eetlepel olie in een wijde pan met dikke bodem en fruit hierin de ui circa 5 minuten op lage stand.
 2. Voeg de spekreepjes toe en bak ze langzaam uit.
 3. Voeg de paddenstoelen toe en roerbak op hoge stand nog een minuut.
 4. Roer de rijst erdoor en laat al roerend licht bakken tot alle korrels glanzend zijn.
 5. Blus af met het bier en laat dit even op hoge stand koken tot het schuim is verdwenen.
 6. Giet dan de hete bouillon er beetje voor beetje bij en blijf roeren tot de rijst het vocht heeft opgenomen.
 7. Voeg steeds genoeg bouillon toe en laat dit weer opnemen door de rijst.
 8. Na ongeveer 20 minuten is alle bouillon opgenomen en de rijst gaar.
 9. Frituur ondertussen in een koekenpan de salieblaadjes kort in de rest van de olijfolie zonder dat ze verkleuren.
 10. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout.
 11. Zet de warmtebron uit onder de risotto en roer de boter er goed door.
 12. Serveer de risotto direct met de salie erop en zet de pepermol en Parmezaanse kaas op tafel.
- Vervang het bier door witte wijn. Vervang de salie door tijm.

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

