

Risotto



Risotto met doperwten en rauwe ham

Risotto con piselli e prosciutto crudo

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 2 el boter
- 🍳 150 g risottorijst
- 🍳 600 ml groentebouillon
- 🍳 200 g diepvries doperwten
- 🍳 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 🍳 6 plakken rauwe ham

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de helft van de boter in een koekenpan.
 2. Voeg de rijst toe en bak circa 3 minuten, tot de korrels glazig zijn.
 3. Voeg vervolgens een scheut bouillon toe en roer tot deze is opgenomen.
 4. Herhaal dit met de bouillon tot de rijst in circa 20 minuten beetgaar is.
 5. Voeg na 15 minuten de bevroren doperwten toe.
 6. Roer vervolgens de overige boter en Parmezaanse kaas door de risotto en breng op smaak met zout en peper.
 7. Serveer met de ham.
- 🍳 Dit recept liever zonder vlees? Vervang dan de rauwe ham door mozzarella.
- 🍳 Deze risotto is ook lekker met groene asperges.

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

