

Risotto



Risotto met groene asperges, ham en ei *Risotto con asparagi verdi, prosciutto e uovo*

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 1½ el olijfolie
- ½ ui (gesnipperd)
- 150 g risottorijst
- 4 el droge witte wijn
- 250 ml kippenbouillon (heet)
- 250 g groene asperges (dun geschild, eventueel)
- ½ el olie
- 75 g beenham (in blokjes)
- ½ el boter (koud)
- 15 g Parmezaanse kaas (versgeraspt)
- 2 eieren, zachtgekookt of gepocheerd
- 1 el verse kervel of verse dille (grof gehakt)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, grillpan

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een pan met dikke bodem en fruit hierin de ui circa 5 minuten.
2. Voeg de rijst toe en roerbak kort.
3. Blus af met de wijn en breng aan de kook.
4. Giet wat bouillon erbij en blijf roeren tot de rijst de bouillon heeft opgenomen.
5. Giet dan weer wat bouillon erbij en herhaal dit al roerend circa 20 minuten tot alle bouillon op is.
6. Snijd de onderkant van de asperges en bestrijk de asperges met olie.
7. Gril de asperges in een grillpan om en om in een paar minuten lichtbruin.
8. Houd ze even warm onder een bord.
9. Roer de ham, de boter en de kaas door de risotto en breng op smaak met peper.
10. Serveer de risotto op warme borden.
11. Leg er enkele gegrilde asperges en 1 ei bovenop.
12. Bestrooi met wat groene kruiden.

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

