

Risotto



Risotto met paddenstoelen, pancetta en waterkers *Risotto con funghi, pancetta e crescione*

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 75 g pancetta of ontbijtspek in stukjes
- 1 sjalot fijngesneden
- 250 g paddenstoelen gemengd, in stukken gesneden
- 175 g risottorijst bijv. arborio, carnaroli of vialone nano
- 600 ml kippenbouillon kokendheet, van 2 tabletten
- 125 g sperziebonen in 1 cm-stukjes
- 50 g parmezaanse kaas geraspt
- ½ bosje waterkers

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Verhit 1 el olie in een braadpan of pan met dikke bodem en bak de pancetta 2 minuten.
2. Bak de sjalot 2 minuten mee.
3. Voeg een handje van de paddenstoelen toe en bak nog een paar minuten (de rest van de paddenstoelen bak je later).
4. Meng de rijst erdoor en roer kort.
5. Schep er 2 flinke soeplepels hete bouillon bij, breng aan de kook en roer door.
6. Zet het vuur laag en laat de rijst gaar worden.
7. Roer regelmatig even door en voeg bouillon toe als de rijst alles heeft opgenomen.
8. Kook de risotto – afhankelijk van de temperatuur en de rijstsoort – in 20-25 minuten gaar.
9. Breng intussen in een steelpan water aan de kook met een ½ tl zout.
10. Doe de boontjes erin en kook ze in 5 minuten beetgaar.
11. Verhit intussen in een koekenpan 1 el olie en bak de rest van de paddenstoelen goudbruin en gaar in 6-8 minuten
12. Roer als de rijst bijna gaar is, na ±15 minuten, de boontjes en bijna alle paddenstoelen erdoor.
13. Doe vlak voor het serveren de helft van de Parmezaanse kaas bij de beetgare rijst.
14. Laat even met de deksel op de pan rusten.
15. Roer er op het laatst nog wat bouillon door als je de risotto iets te stevig vindt.
16. Verwijder de dikste stelen van de waterkers en meng met wat olijfolie, peper en zout.
17. Schep de risotto op borden en verdeel de rest van de paddenstoelen erover.
18. Garneer met een pluk waterkers en geef de rest van de kaas erbij.

BRON: deliciousmagazine.nl

