

Risotto



Risotto met pancetta, radicchio en gorgonzola *Risotto con pancetta, radicchio e gorgonzola*

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 400 ml groente- of vleesbouillon
- 🍲 1 eetlepel olijfolie + olijfolie (om te besprenkelen)
- 🍲 1½ sjalotje (gesnipperd)
- 🍲 100 gram pancetta (in reepjes)
- 🍲 150 gram risottorijst
- 🍲 ½ kropje radicchio (in reepjes)
- 🍲 4 el rode of witte wijn
- 🍲 75 g gorgonzola (in stukjes)
- 🍲 40 g rucola (grof gesneden)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Breng de bouillon aan de kook en schakel de warmtebron dan uit.
 2. Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalotjes.
 3. Schep de pancetta erdoor en bak 2-3 minuten mee.
 4. Roer de rijst erdoor en bak tot de korrels glanzen.
 5. Voeg de radicchio toe en bak 2 minuten mee.
 6. Giet de wijn erbij en wacht tot deze is opgenomen door de rijst.
 7. Schep een soeplepel bouillon erbij en roer tot de bouillon door de rijst is opgenomen.
 8. Ga zo door tot de rijst in circa 20 minuten beetgaar is.
 9. Schep van de warmtebron af de gorgonzola en de helft van de rucola erdoor.
 10. Serveer de risotto op warme borden met de rest van de rucola erop.
 11. Besprenkel met wat extra olijfolie.
- 🍲 Neem voor dit recept witlof in plaats van radicchio.
 - 🍲 Vervang de pancetta door rauwe ham, ontbijtspek of gerookte magere spekreepjes.

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

