

Risotto



Risotto met prei en ansjovis

Risotto con porri e acciughe

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ blikje ansjovisfilets in olijfolie (46 g)
-  1 kleine sjalot, fijngesneden
-  500 g prei in ringen
-  150 g risottorijst
-  5 el droge witte wijn
-  ½ pot visfond (380 ml)
-  65 g mascarpone

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Schenk de olijfolie uit het blikje ansjovis in een (braad)pan met dikke bodem.
2. Snijd de ansjovis fijn.
3. Verhit de olie, voeg de ansjovis met de sjalot toe en bak 3 minuten zachtjes.
4. Schep de prei erdoor en bak zacht in ± 4 minuten.
5. Voeg de risottorijst toe.
6. Bak de rijst tot de korrels glazig zijn en glanzen.
7. Schenk de wijn erbij en laat de rijst de wijn zachtjes kokend opnemen.
8. Schenk de visfond in een maatbeker en vul tot 500 ml aan met water.
9. Voeg de aangelengde fond in 3 porties al roerend toe aan de rijst.
10. Laat de rijst het vocht steeds zachtjes kokend helemaal opnemen voor je de volgende portie toevoegt en blijf roeren.
11. Kook de risotto beetgaar in 18-23 minuten
12. Neem de risotto van het vuur en breng op smaak met peper en eventueel nog wat zout.
13. Laat de risotto 5 minuten afgedekt rusten.
14. Schep de risotto op de borden en schep er een dot mascarpone op.

BRON: deliciousmagazine.nl

