

Risotto



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

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  15 g boter
-  1 sjalotje, fijngesnipperd
-  100 g gerookt spek, in blokjes
-  150 g risottorijst
-  1 tl venkelzaad
-  ½ krop radicchio* (400 g), in reepjes
-  6 el rode wijn
-  75 g gorgonzola
-  25 g Parmezaanse kaas, geraspt
-  een flinke hand pittige rucola

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Smelt in een wijde braadpan de boter.
 2. Fruit de sjalotjes ± 1 minuut.
 3. Schep het spek erdoor en bak in ± 4 minuten zachtjes uit.
 4. Schep de risottorijst en het venkelzaad erdoor en bak tot de rijstkorrels glanzen.
 5. Voeg de radicchio toe en bak nog ± 4 minuten.
 6. Schenk de wijn in de pan.
 7. Laat de rijst de wijn zachtjes kokend opnemen.
 8. Voeg 500 ml warm water toe, in 3 delen.
 9. Laat de rijst elke portie water zachtjes kokend opnemen voor je het volgende deel water toevoegt.
 10. Roer regelmatig.
 11. Neem de pan van het vuur.
 12. Schep de gorgonzola, de Parmezaanse kaas en peper naar smaak erdoor.
 13. Schep tenslotte de rucola erdoor en serveer meteen zodat de rucola-blaadjes nog bite hebben.
-  In plaats van radicchio kun je ook 200 g fijngesneden roodlof nemen, de risotto wordt dan iets lichter van kleur en de smaak is minder bitter.

BRON: deliciousmagazine.nl

