

# Risotto



## Risotto met rode wijn en champignons *Risotto al vino rosso e funghi*

**2 PERSONEN**

 35 minuten

### DIT HEB JE NODIG

-  1 el olijfolie
-  ½ ui (fijngesnipperd)
-  50 g parmaham (in reepjes)
-  100 g champignons (in plakjes, schoongeveegd)
-  ½ tl rozemarijnnaaldje of gedroogde rozemarijn
-  150 g risottorijst
-  100 ml rode wijn
-  300 ml vleesbouillon van tablet (heet)
-  ½ el boter

**MATERIAAL:** pan met een dikke bodem

### ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de olie in een pan met dikke bodem en fruit hierin de ui circa 5 minuten op lage stand.
2. Voeg de parmaham, champignons en rozemarijn toe en roerbak op hoge stand nog een minuut.
3. Roer de rijst erdoor en laat al roerend licht bakken tot alle korrels glanzen.
4. Blus af met de wijn en laat dit even op hoge stand koken.
5. Giet dan de hete bouillon er beetje voor beetje bij en blijf roeren tot de rijst het vocht heeft opgenomen.
6. Voeg steeds genoeg bouillon toe en laat dit weer opnemen door de rijst.
7. Na ongeveer 20 minuten is alle bouillon opgenomen en de rijst gaar.
8. Zet de warmtebron uit en roer de boter er goed door.

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

