

Risotto



Risotto op Venetiaanse wijze – Risi e bisi *Risotto alla veneziana – Risi e bisi*

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 1 ui (gesnipperd)
- 🍷 50 g pancetta of bacon (in reepjes)
- 🍷 25 g boter
- 🍷 200 g diepvries doperwten
- 🍷 500 ml kippen- of vleesbouillon
- 🍷 200 g risottorijst
- 🍷 1 el verse peterselie (gehakt)
- 🍷 40 g Parmezaanse kaas (versgeraspt)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Bak de uien en pancetta in de helft van de boter.
2. Kook de doperwten 5 minuten in 250 ml bouillon.
3. Giet af, vang de bouillon op en voeg toe aan de rest van de bouillon.
4. Houd de doperwten apart.
5. Voeg de rijst toe aan de ui en pancetta en verwarm al omscheppend tot de rijstkorrels glanzen.
6. Voeg een scheutje bouillon toe en giet, telkens als de bouillon is opgenomen, een scheutje bouillon erbij.
7. Laat de rijst zo al roerend in circa 20 minuten beetgaar worden.
8. Voeg de laatste 5 minuten de doperwten toe aan de rijst.
9. Breng op smaak met zout en peper en meng de rest van de boter, peterselie en Parmezaanse kaas erdoor.
10. Laat de risi e bisi met het deksel op de pan nog circa 2 minuten staan voor het serveren zodat het gerecht dik vloeibaar is.

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

