

Risotto



Risotto gerookt met gorgonzola en citroen *Risotto affumicato con gorgonzola e limone*

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 150 g risottorijst
- 🍲 500 ml groentebouillon
- 🍲 1 el milde olijfolie, om in te bakken
- 🍲 1 sjalot, fijngesneden
- 🍲 5 el droge witte wijn
- 🍲 15 g koude boter in blokjes
- 🍲 ½ biocitroen, rasp + sap naar smaak
- 🍲 25 g gorgonzola
- 🍲 ¼ krop radicchio of roodlof, fijngesneden

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, 2 el rookmot, rookpan of wok + passend rekje + deksel (of sluit af met aluminiumfolie)

ZO MAAK JE HET

1. Leg aluminiumfolie op de bodem van de wok en strooi de rookmot erop.
2. Zet het rekje in de wok en plaats er een zo groot mogelijke bakvorm op of maak een bakje van aluminiumfolie.
3. Spreid de rijst erover uit en sluit de wok goed af.
4. Zet het vuur hoog en wacht tot je uit een kiertje rook ziet komen.
5. Zet het vuur uit en rook de rijst ± 8 minuten.
6. Open de pan (buiten) en neem de rijst eruit.
7. Breng de bouillon aan de kook en houd op laag vuur warm.
8. Verhit de olie in een (soep)pan en bak de sjalot op laag vuur in 2-3 minuten glazig.
9. Laat niet bruin worden.
10. Voeg de risottorijst toe en bak op halfhoog vuur al omscheppend 2-3 minuten of tot de rijst helemaal is omhuld met een laagje olie.
11. Laat niet bruin worden.
12. Schenk de wijn bij de rijst en kook al roerend tot al het vocht is opgenomen.
13. Schenk onder regelmatig roeren telkens een soepopscheplepel bouillon bij de rijst.
14. Blijf af en toe roeren tot alle bouillon is opgenomen en voeg dan weer een opscheplepel bouillon toe.
15. Ga zo 18-20 minuten door tot alle bouillon is opgenomen en je een dikke, romige risotto hebt die nog wel al dente is.
16. Stop met het toevoegen van bouillon als de rijst al dente is.
17. De binnenkant moet nog beet hebben maar niet meer crunchy zijn.
18. Breng halverwege eventueel al op smaak met zout.
19. Neem de pan van het vuur en laat 2-3 minuten rusten.
20. Roer de boter, bijna alle citroenrasp en de helft van de gorgonzola en radicchio door de risotto.
21. Breng eventueel op smaak met nog wat citroensap, zout en peper en verdeel over de borden.
22. Verdeel de rest van de citroenrasp, de radicchio en gorgonzola erover en serveer direct.

🍷 **Let op:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: deliciousmagazine.nl

