

Risotto



Risotto met artisjokharten en tuinbonen *Risotto ai carciofi con fave*

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 100 g diepvries tuinbonen
- 🍲 50 g blanke amandelen
- 🍲 400 ml groentebouillon
- 🍲 olijfolie
- 🍲 1 sjalot (gesnipperd)
- 🍲 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 🍲 190 g risottorijst (arboriorijst)
- 🍲 ½ glas witte wijn
- 🍲 100 g artisjokharten (gehakt, blik)
- 🍲 20 g boter
- 🍲 10 g pecorino kaas (geraspt)
- 🍲 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 🍲 basilicum (om te garneren)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Kook de tuinbonen 3-4 minuten.
 2. Giet ze af en spoel er koud water over.
 3. Laat uitlekken.
 4. Rooster de amandelen goudbruin in een droge, hete koekenpan.
 5. Breng de bouillon aan de kook.
 6. Verhit 2 eetlepels olijfolie en fruit hierin de ui en knoflook 2 minuten.
 7. Voeg de risottorijst toe en bak deze tot de rijstkorrels glanzen en glazig zien.
 8. Blus af met de witte wijn.
 9. Roer goed door en laat de wijn wat verdampen.
 10. Voeg de helft van de bouillon toe en laat deze op middelhoge stand tijdens af en toe roeren door de rijst opnemen.
 11. Voeg daarna de rest van de bouillon toe en roer af en toe.
 12. Schep de tuinbonen en artisjok door de beetgare risotto.
 13. Meng de boter, pecorino en Parmezaanse kaas erdoor.
 14. De risotto moet lekker smeuïg en niet te dik zijn.
 15. Voeg eventueel nog een scheutje olijfolie toe.
 16. Breng op smaak met zout en peper.
 17. Bestrooi met de amandelen en basilicum.
- 🍲 Serveer eventueel met ciabatabrood.

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

