

Risotto



Risotto met bier, paddenstoelen en pindakruim *Risotto alla birra, funghi e briciole di arachidi*

2 PERSONEN

60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 150 g risottorijst
- ½ flesje donker bier (330 ml)
- 400 ml bouillon
- 300 gram gemengde paddenstoelen, in grove stukjes
- 1 kleine sjalot, fijngehakt
- 1 teen knoflook, een helft fijngehakt, de andere in dunne plakjes
- 30 g edelgist*
- handje pinda's
- boter of olijfolie
- zout & peper

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Laat de sjalot en de gehakte knoflook in een grote pan met een scheutje olijfolie een minuut of 10 zachtjes bakken.
 2. Zet ondertussen in een andere pan de bouillon op.
 3. Doe de rijst bij de sjalotten, roer goed door en zet het vuur wat hoger.
 4. Laat de rijstkorrels onder regelmatig roeren 'roosteren' tot ze eruit zien als glanzende parels.
 5. Blus af met het bier en roer.
 6. Zodra het bier is verdampt, kun je de bouillon in etappes gaan toevoegen.
 7. Voeg steeds twee grote soeplepels bouillon toe aan de rijst en roer regelmatig.
 8. Het duurt ongeveer 20 tot 30 minuten om de risotto te garen.
 9. Toast ondertussen de edelgist in een middel hete koekenpan tot je 'm begint te ruiken.
 10. Schep eruit, veeg schoon met een stukje keukenpapier en verhit wat olijfolie in dezelfde pan.
 11. Voeg de in plakjes gesneden knoflook toe en de paddenstoelen en bak op hoog vuur even bruin.
 12. Dit moet je mogelijk even in etappes doen, want bij paddenstoelen is de regel: op hoog vuur en niet te veel in één pan (anders gaan ze koken in plaats van bakken).
 13. Hak de helft van de paddenstoelen grof en roer ze door de risotto.
 14. Bewaar de andere helft ter garnering.
 15. Zodra de risottorijst gaar is, zet je het vuur uit.
 16. Leg een klont boter op de risotto, leg een deksel op de pan en laat 10 minuten staan.
 17. Roer daarna goed door, proef en breng op smaak met zout en peper.
 18. Stamp de pinda's in een vijzel tot een fijn kruim.
 19. Serveer de risotto met de achtergehouden paddenstoelen.
 20. Bestrooi rijkelijk met de edelgist en het pindakruim.
- Edelgist kun je kopen bij winkels als Holland & Barrett, natuurvoedingswinkels en in de supermarkt. Het wordt vaak gebruikt als vegan vervanger van kaas.
- 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: culy.nl

