

Risotto



Risotto met lentegroenten

Risotto con verdure primaverili

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  500 ml groentebouillon
-  1 el olijfolie
-  175 risottorijst
-  100 g diepvries tuinbonen
-  ¼ el verse rozemarijn (gehakt)
-  25 g Parmezaanse kaas (geraspt)

voor de soffritto

-  3 el olijfolie
-  1½ ui
-  1 winterwortel (geschraapt)
-  2 stengels bleekselderij

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

Maak eerst de soffritto

1. Pel en snipper de ui.
2. Snijd de winterwortels in kleine blokjes.
3. Verwijder de eventuele draden van de bleekselderij en snijd de bleekselderij in kleine blokjes.
4. Verhit de olijfolie en fruit hierin de ui, wortel en bleekselderij 15-20 minuten op een lage stand tot de groenten glazig zijn, maar niet gekleurd.
5. Breng de bouillon aan de kook.
6. Verhit de olie en bak hierin de rijst tot de korrels glazig zijn.
7. Schep de soffritto erdoor en voeg de bouillon in gedeelten toe zodat de rijst deze kan opnemen.
8. Kook intussen de tuinbonen in 5-10 minuten gaar.
9. Verwijder eventueel de buitenste velletjes (dubbel doppen).
10. Schep de tuinbonen met de rozemarijn en Parmezaanse kaas door de risotto.

 Gebruik verse, gedopte tuinbonen of vervang de tuinbonen door doperwten.

 **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)

