

# Risotto



## Risotto met lof, walnotenboter en taleggio *Risotto con cicoria, burro di noci e taleggio*

**2 PERSONEN**

 50 minuten

### DIT HEB JE NODIG

-  750 ml groentebouillon
-  2 el olijfolie
-  ½ ui, fijngesneden
-  1 stengel bleekselderij in blokjes
-  1 teen knoflook fijngesneden
-  150 g risottorijst (arborio)
-  100 ml witte wijn, droge
-  2 struikjes witlof, fijngesneden
-  40 g taleggio in dunne plakjes
-  1 struikje roodlof, fijngesneden

### walnotenboter

-  75 g boter op kamertemperatuur
-  3 el peterselie, fijngesneden
-  5 el walnoten, geroosterd en grof gehakt

**MATERIAAL:** pan met een dikke bodem

### ZO MAAK JE HET

1. Breng de bouillon tegen de kook aan en houd warm.
2. Verhit de olie in een pan met dikke bodem.
3. Bak hierin zachtjes de ui, bleekselderij en knoflook 5 minuten zonder te laten kleuren.
4. Voeg de rijst toe bak 2 minuten mee.
5. Blus de rijst af met wijn.
6. Laat onder af en toe roeren verdampen.
7. Voeg dan de hete bouillon beetje bij beetje toe.
8. Voeg na ± 10 minuten de witlof toe en blijf de risotto met een houten lepel regelmatig roeren terwijl je steeds bouillon toevoegt.
9. Houd de rijst met voldoende bouillon tegen de kook aan.
10. Proef na 20 minuten of de rijst gaar is, hij mag nog wat beet hebben.
11. Breng de rijst op smaak met zout en versgemalen peper.
12. Leg de deksel op de pan, draai het vuur uit en laat de risotto 5 minuten rusten.
13. Roer intussen voor de walnootboter alle ingrediënten in een kom door elkaar.
14. Breng op smaak met zout en peper.
15. Verdeel de risotto over diepe borden, schep een deel van de walnotenboter erop.
16. Verdeel de taleggio erover en bestrooi met wat fijngesneden roodlof.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](https://deliciousmagazine.nl)

