

Risotto



Risotto met paddenstoelen, burrata en truffel-tapenade
Risotto con funghi, burrata e tapenade al tartufo

2 PERSONEN

35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 1 sjalot
- 25 g boter
- 150 g risottorijst
- 200 ml rode wijn
- 375 ml warme groentebouillon
- 250 g gemengde paddenstoelen
- 1½ takje dragon
- ½ teen knoflook
- 1 el olijfolie
- 40 g truffel-paddenstoel-tapenade
- 1 bol burrata

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de sjalotten fijn.
2. Smelt 10 g boter in een pan met dikke bodem.
3. Fruit de sjalot 1 minuut.
4. Roer de rijst erdoor en bak zachtjes tot de korrels glanzen en glazig zijn.
5. Schenk de helft van de wijn erbij.
6. Laat de rijst de wijn zachtjes kokend opnemen.
7. Schenk de rest van de wijn erbij en laat de rijst ook deze portie wijn zachtjes kokend opnemen.
8. Roer regelmatig.
9. Voeg dan in twee delen de bouillon toe.
10. Laat de rijst de bouillon opnemen voordat je de volgende portie erbij doet.
11. Kook de rijst zo in ± 20 minuten beetgaar.
12. Blijf regelmatig roeren.
13. Veeg intussen de paddenstoelen schoon en snijd of scheur ze in stukjes.
- 14.
15. Hak de dragon fijn. Rasp de knoflook.
16. Verhit in een koekenpan de olijfolie.
17. Bak de paddenstoelen 3 minuten.
18. Voeg de knoflook en dragon toe en bak nog 1-2 minuten.
19. Voeg naar smaak zout en peper toe.
20. Neem de risotto van het vuur.
21. Roer de rest van de boter, de truffel-tapenade en t²/₃ van de paddenstoelen erdoor.
22. Breng op smaak met zout en peper.
23. Schep de risotto op de borden.
24. Verdeel de burrata en rest van de paddenstoelen erover.

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

