

Risotto



Risotto met pastinaak en 2 soorten kaas *Risotto con pastinaca e 2 tipi di formaggio*

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 1 sjalot
- 🍷 250 g pastinaak, geschild en in blokjes
- 🍷 3 takjes rozemarijn
- 🍷 150 g risottorijst
- 🍷 4 el droge witte wijn
- 🍷 500 ml groentebouillon
- 🍷 75 g gorgonzola dolce
- 🍷 15 g Parmezaanse kaas, stukje, geraspt
- 🍷 25 g boter
- 🍷 1 el olijfolie

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Snijd het sjalotje fijn.
2. Smelt in een ovenbestendige pan met dikke bodem de helft van de boter.
3. Bak de sjalotjes met 2 takjes rozemarijn 1 minuut.
4. Voeg de pastinaak toe en bak 2 minuten.
5. Doe de rijst erdoor en bak tot de korrels glanzen.
6. Schenk de wijn erbij en laat de rijst de wijn zachtjes kokend opnemen.
7. Voeg dan in 3-4 porties de bouillon toe.
8. Kook de rijst in 16-18 minuten zachtjes beetgaar.
9. Voeg pas weer bouillon toe als de rijst de vorige bouillon bijna volledig heeft opgenomen.
10. Roer regelmatig.
11. Verwarm intussen de ovengrill voor.
12. Neem de risotto van het vuur en roer de resterende boter erdoor.
13. Verdeel de gorgonzola over de risotto en bestrooi met de Parmezaanse kaas.
14. Zet de risotto onder de ovengrill en gril een paar minuten tot de kaas bubbelt en begint te kleuren.
15. Verhit intussen in een koekenpan de olijfolie.
16. Bak de laatste takje rozemarijn krokant en leg ze op de risotto.

🍷 Lekker met een frisse salade.

🍷 **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

