

Risotto



Risotto met port en paddenstoelen

Risotto al porto e funghi

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 el olijfolie
-  1 sjalot (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  125 g kastanjechampignons (in kwarten)
-  150 g risottorijst
-  5 el rode port
-  400 ml groentebouillon (warm)
-  50 g1 Parmezaanse kaas
-  1 klontje boter
-  1 el platte peterselie (gehakt)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalotjes en knoflook 2-3 minuten.
2. Voeg de kastanjechampignons toe en bak ze 2 minuten mee.
3. Schep de risottorijst erdoor en bak deze 2 minuten mee, tot de rijstkorrels glanzen.
4. Blus af met de port en laat de rijst de port opnemen.
5. Voeg een soeplepel bouillon toe.
6. Roer en voeg de volgende soeplepel bouillon toe als de vorige door de rijst is opgenomen.
7. Ga zo 15-20 minuten door, tot de rijst gaar is.
8. Rasp de helft van de Parmezaan en schaaf de andere helft.
9. Roer de geraspte Parmezaan, boter en de helft van de peterselie erdoor.
10. Bestrooi voor het serveren met de geschaafde Parmezaan en de overige peterselie.

 Vervang de ruby port in dit recept door tawny port.

 **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

