

Risotto



Risotto met rode ui, gorgonzola en rucola *Risotto con cipolla rossa, gorgonzola e rucola*

2 PERSONEN

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 1½ el olijfolie
- 🍴 3 rode uien in halve ringen
- 🍴 150 g risotto
- 🍴 5 el rode wijn
- 🍴 500 ml groentebouillon
- 🍴 100 g gorgonzola piccante* in blokjes
- 🍴 40 g rucola

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm in een pan met dikke bodem de olijfolie.
 2. Schep de uienringen erdoor en bak 8-10 minuten zachtjes.
 3. Schep regelmatig om.
 4. Roer de rijst door de uienringen en bak 2 minuten tot de korrels glanzen en glazig zien.
 5. Schenk de wijn in de pan en laat de rijst de wijn zachtjes kokend opnemen.
 6. Voeg dan in 3 porties de bouillon toe.
 7. Laat de rijst ook de bouillon zachtjes kokend opnemen voordat je de volgende portie toevoegt.
 8. Kook de rijst zo in 15-20 minuten beetgaar.
 9. Neem de risotto van het vuur en schep de helft van de gorgonzola erdoor.
 10. Laat de rijst met de deksel op de pan 5 minuten rusten.
 11. Schep de rucola door de risotto en schep de risotto op de borden.
 12. Verdeel er de rest van de gorgonzola en een straaltje lekkere olijfolie over.
 13. Bestrooi met peper naar smaak.
- 🍴 Of neem in plaats van gorgonzola piccante bijvoorbeeld magor, dat is zachter van smaak.
- 🍴 **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

