

Risotto



Risotto met spruitjes en krokant broodkruim

Risotto con cavoletti di Bruxelles e pangrattato croccante

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 ½ grote ui, fijngesnipperd
- 🍷 1 teen knoflook, fijngehakt
- 🍷 1 stengel bleekselderij, gehakt
- 🍷 150 gram risottorijst
- 🍷 7 el droge witte wijn
- 🍷 500 ml bospaddenstoelenbouillon (of groentebouillon)
- 🍷 250 g kleine spruitjes, schoongemaakt
- 🍷 handje verse tijm
- 🍷 zonnebloemolie
- 🍷 mascarpone
- 🍷 Parmezaanse kaas
- 🍷 boter
- 🍷 olijfolie
- 🍷 zout & peper

voor de pangrattato

- 🍷 1 handje hazelnoten, gehakt
- 🍷 1 handje vers broodkruim (2 sneetjes brood)
- 🍷 1 handje verse tijm
- 🍷 1 citroen (de schil en het sap)
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 zout

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, mandoline, keukenpapier, keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Laat de ui, knoflook en bleekselderij zacht worden in een ruime pan met wat boter en olijfolie, op zacht vuur.
2. Trek daar gerust 10 minuten voor uit.
3. Maal het brood in een keukenmachine tot broodkruim.
4. Verhit de olijfolie in een koekenpan en voeg de gehakte hazelnoten en de tijm toe.
5. Doe het broodkruim erbij en laat krokant bakken terwijl je af en toe roert.
6. Schep de pangrattato uit de pan en breng op smaak met geraspte citroenschil en wat zout.
7. Zet apart.
8. Zet ondertussen een pan met de bouillon op, op laag vuur.
9. Snijd 100 g van de spruitjes in hele dunne plakjes op de mandoline.
10. Snijd de overige 150 g spruiten in kwarten.
11. Doe de risottorijst bij de uien, zet het vuur hoger en laat kort bakken, tot de rijstkorrels glazig zijn.
12. Blus af met de witte wijn.
13. Als de wijn min of meer verdampt is, zet je het vuur lager.
14. Doe de geschaafde spruitjes en erbij en voeg de helft van de bouillon toe aan de pan met de rijst.
15. Roer goed door en laat daarna op laag vuur garen, onder regelmatig roeren.
16. Verhit ondertussen een koekenpannetje op medium tot hoog vuur.
17. Voeg een eetlepel olijfolie toe en bak het broodkruim en de gehakte hazelnoten goudbruin.
18. Schep ze in een kommetje en meng ze met wat verse tijmblaadjes en de geraspte citroenschil.
19. Zet opzij.
20. Pangrattato bij de spruitjes risotto
21. Check hoe het met de risotto gaat.
22. Als de bouillon volledig is opgenomen, voeg je de rest van de bouillon toe.
23. Proef of de risotto gaar is.



24. Voeg indien nodig nog extra bouillon (of gekookt water) toe.
 25. Zet het vuur uit, leg een klont boter op de risotto en laat 5 tot 10 minuten met rust.
 26. Roer de gesmolten boter daarna door de risotto en voeg naar smaak citroensap en zwarte peper toe.
 27. De laatste stap is het frituren van de overige spruitjes.
 28. Verhit een laag zonnebloemolie in een stevige koekenpan op hoog vuur.
 29. Test met een stukje brood of de olie heet genoeg is.
 30. Frituur de spruitjes daarna ongeveer een minuut lang in delen in de hete olie, tot ze goudbruin en knapperig zijn.
 31. Schep ze op een dubbele laag keukenpapier om uit te lekken.
 32. Breng op smaak met een snufje zout.
 33. Schep de risotto met spruitjes op de borden.
 34. Verdeel naar smaak wat mascarpone over de risotto.
 35. Schep de gefrituurde spruitjes erop, bestrooi met de pangrattato en rasp er tot slot Parmezaanse kaas overheen.
- 🍴 **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: culy.nl