

Risotto



Risotto met taleggio, bloemkool en hazelnoten-pangrattato *Risotto con taleggio, cavolfiore e pangrattato alle nocciole*

2 PERSONEN

60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 50 g boter
- 2 el olijfolie
- ¼ bloemkool in roosjes
- 500 ml kippen- of groentebouillon
- ½ prei alleen het witte deel, fijngesneden
- ½ ui fijngesneden
- 2 teen knoflook fijngehakt
- 200 g carnarolirijst*
- 125 ml witte wijn
- 100 g taleggio, korst verwijderd, fijngehakt
- 4 el olijfolie
- 15 g boter
- 1 el fijngesneden salieblaadjes
- 2 el tijmblaadjes, fijngehakt
- 25 g hazelnoten geroosterd, ontveld, grof gehakt
- 35 g broodkruim

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET

1. Smelt de helft van de boter met 1 el olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
2. Doe de bloemkool erin en bak de roosjes in 7-8 minuten goudbruin.
3. Schep ze op keukenpapier.
4. Houd ze warm.
5. Breng de bouillon in een grote pan aan de kook, draai het vuur laag tot de bouillon zachtjes borrelt.
6. Doe prei, ui, knoflook en de overgebleven boter in de koekenpan en roerbak alles zachtjes 3-4 minuten tot de ui glazig is; laat het niet kleuren.
7. Roer de rijst erdoor tot de korrels rondom vetzig zijn.
8. Voeg de wijn toe en laat dit 1-2 minuten koken tot de wijn verdampt is.
9. Voeg 125 ml hete bouillon toe en blijf roeren tot de bouillon door de rijst is opgenomen.
10. Herhaal dit proces, totdat alle bouillon gebruikt is en de rijst romig is maar nog iets stevig vanbinnen (dit duurt zo'n 20 minuten).
11. Neem de pan van het vuur, roer de taleggio door de risotto en dek de pan af.
12. Verhit de overgebleven olie in de koekenpan en zet hem op middelhoog vuur.
13. Bak de salieblaadjes omscheppend in 1 minuut goudbruin en krokant.
14. Laat ze op keukenpapier uitlekken.
15. Verhit voor de pangrattato de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
16. Doe de boter in de pan en voeg de fijngesneden salie, tijm, broodkruim en hazelnoten toe.
17. Roerbak alles 3-4 minuten tot het kruim goudbruin en krokant is.
18. Breng op smaak met zout en peper.
19. Verdeel de risotto over de borden en leg de bloemkoolroosjes, pangrattato en krokante salieblaadjes erop.

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

