

Risotto



Risotto met tomaten, Parmezaan en citroen *Risotto con pomodori, parmigiano e limone*

2 PERSONEN

25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 500 ml groentebouillon
- 1 el extra vierge olijfolie (+ extra)
- 1½ teentje knoflook, in dunne schijfjes
- ½ el tomatenpasta
- 150 g kleine kerstomaatjes
- snufje vers gemalen nootmuskaat
- 150 g risottorijst
- zout en peper
- 1 el roomboter
- Parmezaan, geraspt
- ½ citroen, rasp
- 2 blaadjes verse basilicum

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de bouillon in een steelpan en houd warm op medium vuur.
 2. Verhit de olijfolie in een grote pan op medium vuur en voeg er de knoflook aan toe.
 3. Bak de knoflook in een paar minuutjes zacht (maar niet bruin!).
 4. Voeg de tomatenpasta toe en roer goed.
 5. Begint die te kleuren, voeg dan de kerstomaatjes en de nootmuskaat toe en blijf bakken en roeren tot de tomaatjes hier en daar beginnen barsten.
 6. Voeg de rijst toe en kruid af met zout.
 7. Roer alles door elkaar en draai het vuur naar een lage stand.
 8. Bak de rijst tot de korrels eruitzien als parels.
 9. Voeg 1 soeplepel bouillon toe en laat op een laag vuurtje pruttelen.
 10. Is de bouillon opgenomen in de rijst, voeg dan nog een soeplepel toe en ga zo door tot alle bouillon is opgenomen.
 11. Reken hiervoor ongeveer een kwartiertje uit.
 12. Voeg de boter, Parmezaan en rasp van ¼ citroen toe en roer alles nog eens goed door. Proef en breng op smaak met zout en peper.
 13. Serveer de tomatenrisotto op borden en rasp er de rest van de citroenschil over.
 14. Maak af met een beetje extra olijfolie en een paar blaadjes verse basilicum.
- 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

