

Risotto



Risotto met venkel, courgette en champignons *Risotto con finocchio, zucchini e funghi*

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 250 g risottorijst
- 🍲 klontje boter
- 🍲 scheutje olijfolie
- 🍲 750 ml (groente)bouillon
- 🍲 1 teen knoflook
- 🍲 1 ui
- 🍲 250 g (kastanje)champignons
- 🍲 1 courgette
- 🍲 1 venkelknol
- 🍲 ½ citroen, sap
- 🍲 50 g Parmezaan

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Zet een pan met een dikke bodem op matig vuur met een klontje boter en een flinke scheut olijfolie.
 2. Fruit hierin het fijngesneden uitje aan met de fijngesneden knoflook.
 3. Voeg de risottorijst aan de pan toe.
 4. Roer regelmatig en zorg dat de rijst niet gaat kleuren.
 5. De korrel moet glazig worden.
 6. Wanneer de korrel glazig is, voeg je een soeplepel (warme) bouillon toe.
 7. De risottorijst zal de bouillon opnemen.
 8. Wanneer de rijst de bouillon heeft opgenomen voeg je weer een soeplepel bouillon toe.
 9. Roer regelmatig.
 10. Na ongeveer 45 minuten is de risotto gaar, maar dit moet je vooral zelf in de gaten houden door het ondertussen steeds te proeven.
 11. In die tussentijd bak je in een andere pan met 1 el olijfolie de gesneden courgette, champignons, en venkel toe. (Snijd bij de venkel wel even het hart eruit aan de onderkant).
 12. Voeg zout toe en peper.
 13. Voeg dit mengsel bij de risotto, en laat het nog even samen opstaan zodat de smaken mooi kunnen mengen.
 14. Voeg op het einde het sap van een halve citroen toe.
 15. Rasp er bij het serveren nog een flinke laag Parmezaanse kaas over.
 16. Garneer eventueel met het loof van de venkel.
- 🍲 Serveer met een salade van rucola of eikenbladsla
 - 🍲 **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

