

Risotto



Risotto met venkel en asperges

Risotto con finocchio e asparagi

2 PERSONEN

50 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 225 g groene en witte asperges schoongemaakt
- 500 ml groentebouillon
- 1 el zonnebloemolie
- ½ ui, fijngesneden
- ½ teen knoflook, fijngeraspt
- 150 g risottorijst
- 1 venkelknollen, fijngeraspt
- 5 el droge witte wijn of pernod
- 15 g boter
- 50 g Hollandse geitenkaas, met fenegriek, geraspt
- handje zeekraal of lamsoor, 10 seconden geblancheerd
- ½ tl versgeraspte nootmuskaat



MATERIAAL: pan met een dikke bodem, mandoline, ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor tot 160°C.
 2. Snijd 2 groene asperges in flinterdunne plakjes, met een mandoline, en zet opzij.
 3. Leg de rest van de asperges in een ovenschaal met een beetje bouillon of water en een snuf zout.
 4. Dek af met aluminiumfolie, zet in de oven en laat de asperges ± 18-20 minuten langzaam garen.
 5. Verwijder de laatste 5 minuten de folie.
 6. Haal de asperges uit de oven en houd warm.
 7. Breng intussen de rest van de bouillon aan de kook, zet het vuur laag en houd warm.
 8. Verwarm een hapjespan op middelhoog vuur en voeg de olie toe.
 9. Fruit hierin de ui en knoflook al omscheppend 3-4 minuten.
 10. Bak op hoog vuur de rijst al roerende mee tot de rijstkorrels glazig zijn.
 11. Roer er de geraspte venkel door.
 12. Blus af met de witte wijn en schenk er een paar soeplepels warme bouillon bij.
 13. Roer voortdurend en voeg zodra de vloeistof volledig is opgenomen, langzaam steeds wat nieuwe bouillon toe.
 14. Herhaal tot de risotto beetgaar is.
 15. Dit duurt 15-20 minuten.
 16. Haal de pan van het vuur er klof er voorzichtig de boter en ⅔ van de kaas door.
 17. Meng de aspergeplakjes en de zeekraal of lamsoor erdoor.
 18. Rasp de nootmuskaat erboven.
 19. Garneer de risotto met de gegaarde asperges, de overige kaas en een draai zwarte peper.
- 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