

Risotto



Risotto met venkel en gegrilde asperges *Risotto al finocchio e asparagi grigliati*

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 2 el olijfolie
- 1 kleine sjalot, fijngesneden
- 200 g venkel, in dunne reepjes (bewaar venkelgroen)
- 150 g risottorijst
- 5 el droge witte wijn
- 500 ml groentebouillon
- 250 g groene asperges
- 60 g crème fraîche
- 25 g pecorino, geraspt
- 2 tl kappertjes, grof gehakt

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

- Verhit in een hapjespan 1 el olijfolie.
- Fruit de sjalot 1 minuut.
- Schep de venkel erdoor en bak 3 minuten mee.
- Voeg ook de risotto toe en bak 1-2 minuten tot de korrels glanzen en glazig zijn.
- Schenk de wijn erbij en laat de rijst de wijn zachtjes kokend opnemen.
- Voeg de bouillon in 3 porties toe en laat de rijst de bouillon weer zachtjes kokend opnemen alvorens een nieuwe portie toe te voegen.
- Kook de rijst in 15-18 minuten beetgaar.
- Snijd intussen het houtige uiteinde van de asperges en schep ze om met de laatste el olijfolie.
- Verhit een grillpan en gril de asperges in 4-5 minuten beetgaar.
- Schep de crème fraîche en helft van de pecorino door de risotto.
- Neem de risotto van het vuur en laat afgedekt 3-4 minuten rusten.
- Schep de risotto op de borden.
- Verdeel de asperges en kappertjes erover.
- Bestrooi met de rest van de pecorino, het achtergehouden venkelgroen en peper naar smaak.

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

