



HET WITTE GOUD

Asperges met amandelrisotto en parmaham

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g witte asperge (geschild)
- 🍴 50 g boter
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 1 kleine ui (gesnipperd)
- 🍴 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 🍴 100 g kastanjechampignons (in plakjes)
- 🍴 150 g risottorijst
- 🍴 400 ml kippenbouillon
- 🍴 50 g blanke amandelen
- 🍴 40 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 🍴 ½ bosje platte peterselie (gehakt)
- 🍴 4 plakken parmaham

MATERIAAL: aspergepan, hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd een stukje van de onderkant van de asperges en kook ze 3 minuten met de helft van de boter in water met zout.
2. Schakel de warmtebron uit en laat afgedekt 15 minuten nagaren.
3. Verhit de olijfolie en de rest van de boter en fruit hierin de ui en knoflook in 2-3 minuten glazig.
4. Schep de champignons erdoor en bak ze 2-3 minuten mee.
5. Schep de rijst erdoor en bak tot de korrels glanzen.
6. Voeg al roerend beetje bij beetje de kippenbouillon toe en gaar de rijst in 18-20 minuten.
7. Rooster intussen de amandelen in een droge, hete koekenpan lichtbruin.
8. Roer de amandelen, Parmezaanse kaas en de helft van de peterselie door de rijst en maal er peper over.
9. Serveer de risotto met daarop de asperges en de parmaham.
10. Bestrooi de asperges met amandelrisotto met de rest van de peterselie.

TIP: Lekker met een glas Italiaanse Verdicchio.

BRON: boodschappen.nl

