



## HET WITTE GOUD

### Risotto met witte asperges en krokante parmaham

**2 PERSONEN**

⌚ 45 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 gram witte asperges
- 🍴 ½ bouillonblokje (bijv. paddenstoelenbouillon)
- 🍴 ½ ui, fijngesnipperd
- 🍴 1 teen knoflook, fijngehakt
- 🍴 175 g risottorijst (bijv. arboriorijst)
- 🍴 1 groot glas witte wijn
- 🍴 45 g Parmaham
- 🍴 2 verse eidooiers
- 🍴 ½ citroen
- 🍴 olijfolie
- 🍴 klont boter
- 🍴 zout & peper

**MATERIAAL:** hapjespan met deksel, bakplaat met bakpapier

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm een oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de plakjes Parmaham erop.
3. Dek af met nog een vel bakpapier en leg er een andere ovenplaat (of iets anders zwaars) bovenop.
4. Bak in 8 tot 10 minuten knapperig in de oven.
5. Zet een pan op het vuur met daarin een 500 ml water.
6. Schil de asperges en doe de schillen in de pan met water.
7. Snijd ook een deel van de onderkant van de asperges af (het harde deel) en doe die stukjes ook in de pan.
8. Snijd de asperges in stukjes van ongeveer 3 centimeter lang.
9. Doe ze in een zeef of vergiet en hang die boven de pan met water.
10. Doe het deksel op de pan en stoom de stukjes witte asperge in ongeveer 8 tot 10 minuten beetgaar.
11. Prik er voorzichtig in met een mesje om te testen of ze goed zijn, schep ze in een bakje en zet ze zolang opzij.
12. Zet een grote pan op laag vuur en bak de ui en knoflook in wat olijfolie tot ze lekker zacht zijn.
13. Trek daar gerust 10 minuten voor uit.
14. Doe de risottorijst bij de uien, zet het vuur hoger en laat kort bakken, tot de rijstkorrels glazig zijn.
15. Blus af met de witte wijn.
16. Als de wijn min of meer verdampt is, zet je het vuur lager.
17. Doe het bouillonblokje in de pan met water: dit wordt de bouillon voor je risotto.
18. Verwijder eventueel de aspergeschillen als je dat makkelijker vindt.
19. Voeg de helft van de bouillon toe aan de pan met de rijst.
20. Roer goed door en laat daarna op laag vuur garen, onder regelmatig roeren.
21. Check hoe het met de risotto gaat.
22. Als de bouillon volledig is opgenomen, voeg je de rest van de bouillon toe.
23. Proef of de risotto gaar is.
24. Voeg indien nodig nog extra bouillon (of gekookt water) toe en roer daarna de witte asperges door de risotto.
25. Zet het vuur uit, leg een klont boter op de risotto en laat 5 tot 10 minuten met rust.
26. Roer de gesmolten boter daarna door de risotto en voeg naar smaak citroensap en zwarte peper toe.
27. Schep de risotto op de borden en leg er voorzichtig een eidooier op.
28. Verdeel de krokante Parmaham erover en maak af met de geraspte citroenschil.

**BRON:** [culy.nl](http://culy.nl)

