



HET WITTE GOUD

Risotto met witte asperges en gerookte zalm

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 150 g risotto
- 🍴 250 g witte asperges, ongeschild
- 🍴 15 g boter
- 🍴 500 ml warme groentebouillon
- 🍴 40 g rucola
- 🍴 3 el droge witte wijn
- 🍴 1½ bosui, in ringen van ½ cm
- 🍴 ½vui
- 🍴 40 g Parmezaanse kaas
- 🍴 100 g gerookte zalm

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges met de dunschiller en snijd het harde uiteinde eraf.
2. Snijd de asperges in stukjes van ca 2 cm, leg de kopjes apart.
3. Snipper de ui en fruit aan in een pan.
4. Voeg de risottorijst toe en schep er even doorheen.
5. Blus dan af met 3 el witte wijn.
6. Als deze is opgenomen voeg je een soeplepel bouillon toe.
7. Voeg ook de stukjes asperges toe behalve de kopjes.
8. Wacht al roerend tot de bouillon is opgenomen en voeg weer wat nieuwe toe.
9. Schep na 5 minuten ook de kopjes van de asperges er door samen met de bosui in ringen.
10. Blijf de bouillon herhalen tot de risotto gaar is, dit duurt in totaal ongeveer 20 a 25 minuten.
11. De korrels mogen nog een lichte bite hebben.
12. Het kan zijn dat de bouillon niet helemaal op is.
13. Roer op het laatst de boter in stukjes en de kaas erdoor en laat smelten.
14. Proef of de risotto goed op smaak is.
15. Serveer de aspergerisotto met een handje rucola en wat gerookte zalm en garneer eventueel met wat extra bosui.

BRON: leukerecepten.nl

