



## Basilicumrisotto met geroosterde groene asperges

**2 PERSONEN**

🕒 55 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🌿 ½ bos bospeen
- 🌿 200 g groene asperges
- 🌿 3 el olijfolie
- 🌿 1 tl zeezout grof
- 🌿 1 sjalot, fijngesneden
- 🌿 150 g risotto rijst
- 🌿 50 ml witte wijn droog
- 🌿 500 ml groentebouillon van 1 tablet
- 🌿 40 g Parmezaanse kaas
- 🌿 65 g mascarpone
- 🌿 handvol basilicumblaadjes
- 🌿 1 el pistachenoten gepeld, ongezoeten, grof gehakt

**MATERIAAL:** dunschiller, bakplaat met bakpapier

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Snijd het loof van de worteltjes en schil ze met een dunschiller.
3. Snijd of breek een stukje van de onderzijde van de asperges.
4. Halveer dikke worteltjes en asperges over de lengte zodat alle groente van gelijke dikte zijn.
5. Leg ze op de bakplaat met bakpapier.
6. Besprenkel ze met 1 el olijfolie en bestrooi met het zeezout.
7. Rooster de groenten in de voorverwarmde oven in 25 minuten beetgaar.
8. Verhit in een wijde (hapjes)pan de laatste 2 el olie.
9. Bak hierin de sjalotjes glazig.
10. Schep de risotto erdoor en bak tot de korrels glanzen en glazig zijn.
11. Schenk de wijn in de pan en laat de rijst de wijn zachtjes kokend opnemen.
12. Voeg de bouillon in 3 porties toe.
13. Laat de rijst de bouillon steeds zachtjes al roerend kokend opnemen alvorens een volgende portie bouillon erbij te schenken.
14. Kook de rijst in 15-20 minuten zachtjes gaar.
15. Rasp intussen de helft van de kaas.
16. Neem de risotto van het vuur.
17. Roer de mascarpone, geraspte kaas, basilicum en peper naar smaak erdoor.
18. Verdeel de risotto met de groenten over de borden.
19. Schaaf er de rest van de kaas boven, bestrooi met de pistache en serveer.

**TIP:** Vervang evt basilicum door je favoriete zachte kruiden, bijv. kervel, dille, peterselie of bieslook.

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

