



## Risotto met groene asperges en doperwten

**2 PERSONEN**

🕒 40 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 ½ ui, fijngesnipperd
- 🍴 ½ teentje knoflook, fijngehakt
- 🍴 150 g risottorijst
- 🍴 3½ el witte wijn
- 🍴 350 ml groentebouillon
- 🍴 200 gram groene asperges
- 🍴 125 gram doperwten
- 🍴 ¼ citroen, rasp en sap
- 🍴 1½ el geraspte Parmezaanse kaas
- 🍴 zout en peper
- 🍴 een klontje boter
- 🍴 1 el verse peterselie, grof gehakt

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verhit de olie in een diepe pan op zacht vuur.
2. Voeg de fijngesnipperde ui toe en bak in 5 minuten glazig.
3. Doe daarna de knoflook erbij en bak 2 minuten mee.
4. Doe de risottorijst bij de ui, roer goed door en zet het vuur wat hoger.
5. Laat de rijstkorrels onder regelmatig roeren 'roosteren' tot ze eruit zien als glanzende parels.
6. Blus de risotto af met de wijn en roer.
7. Zodra de wijn is verdamppt, kun je de bouillon in etappes gaan toevoegen.
8. Voeg steeds een grote soeplepel bouillon toe aan de rijst en roer regelmatig.
9. Wacht telkens tot de rijst de bouillon volledig heeft opgenomen.
10. Hierdoor krijgt de risotto haar romigheid.
11. Het duurt ongeveer 20 tot 30 minuten om de risotto te garen.
12. Verhit ondertussen een koekenpan met een scheut olijfolie.
13. Roerbak de groene asperges hierin gaar in ongeveer 7 minuten.
14. Voeg op het laatste moment de doperwten en het citroensap toe en bak 3 minuten mee.
15. Is alles gaar?
16. Zet dan het vuur uit en roer de geraspte Parmezaan, een snuf zout, een paar draaien zwarte peper en de resterende boter door de risotto.
17. En doe als laatste de groente erbij.
18. Serveer de lenterisotto met wat extra Parmezaan, citroenrasp en verse peterselie.

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

