



## Risotto met venkel en gegrilde groene asperges

**2 PERSONEN**

🕒 30 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 ½ sjalot, fijngesneden
- 🍴 200 g venkel, in dunne reepjes, bewaar het venkelgroen
- 🍴 150 g risottorijst
- 🍴 75 ml droge witte wijn
- 🍴 500 ml groentebouillon
- 🍴 250 g groene asperges
- 🍴 65 g crème fraîche
- 🍴 25 g pecorino, geraspt
- 🍴 2 tl kappertjes, grof gehakt

**MATERIAAL:** mandoline, hapjespan, grillpan

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verhit in een hapjespan 1 el olijfolie.
2. Fruit de sjalot 1 minuut.
3. Schep de venkel, in dunne reepjes gesneden met de mandoline, erdoor en bak 3 minuten mee.
4. Voeg ook de risotto toe en bak 1-2 minuten tot de korrels glanzen en glazig zijn.
5. Schenk de wijn erbij en laat de rijst de wijn zachtjes kokend opnemen.
6. Voeg de bouillon in 3 porties toe en laat de rijst de bouillon weer zachtjes kokend opnemen alvorens een nieuwe portie toe te voegen.
7. Kook de rijst in 15-18 minuten beetgaar.
8. Snijd intussen het houtige uiteinde van de asperges en schep ze om met 1 el olijfolie.
9. Verhit een grillpan en gril de asperges in 4-5 minuten beetgaar.
10. Schep de crème fraîche en helft van de pecorino door de risotto.
11. Neem de risotto van het vuur en laat afgedekt 3-4 minuten rusten.
12. Schep de risotto op de borden.
13. Verdeel de asperges en kappertjes erover.
14. Bestrooi met de rest van de pecorino, het achtergehouden venkelgroen en peper naar smaak.

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

