

Risotto classico met paddenstoelen (4 personen)

Bereiden: 30 minuten

Nodig:

350 g risottorijst
1 ui, gesnijperd
1 scheut Noilly Prat of witte wijn
250 g verse gemengde paddenstoelen
of 50 g funghi porcini
handje verse peterselie, fijnschakel
50 g boter
handje versgeasppte parmezaanse kaas
2 bouillonblokjes
zout & peper

Doen:

Als je funghi porcini gebruikt: laat ze weken in water (zie de verpakking) en voeg het gezuurde water straks toe aan de bouillon.

Maak 1,5 l bouillon van water en bouillonblokjes en bewaar in een pannetje op laag vuur (evt. plaatje eronder).

Tip! De bouillon moet heet blijven anders koelt de rijst steeds weer af!

Verhit een scheutje olijfolie in een brede lage pan (bijv. een koekenpan of hapjespan) en

fruit 2/3 van de gesnijperde ui op niet te hoog vuur tot zacht & glazig ($\pm 1-2$ minuten). Voeg de rijst toe en schep goed om tot de witte korrels doorzichtig worden (± 1 minuut). Blus af met de drank.

Voeg vervolgens beetje bij beetje de hete bouillon toe. Steeds één (soep-)lepel, dan goed roeren tot al het vocht is opgenomen door de rijst. Het vuur niet al te hoog zetten. Let op: als je te snel gaat krijg je risottorijst die nog hard is van binnen. Ga door tot alle bouillon op is en blijf roeren. Dit duurt in totaal ± 20 minuten(!)

Flak intussen de paddenstoelen en/of uitrekken funghi porcini grof. Verhit in een andere koekenpan of braadpan een klontje boter (± 25 g). Doe de paddenstoelen, de rest van de ui en de peterselie erbij en laat op vrij hoog vuur al omscheppend slinken. Zet het vuur uit.

Voeg als de rijst bijna klaar is 2/3 van de paddenstoelen toe en laat even meewarmen. Haal de rijst van het vuur (NB: je hebt nu dikke korrels, 2x zo groot als voorheen, zacht en sappig \rightarrow proef!) en roer er een klontje boter en de parmezaanse kaas door.

Tip!

- funghi porcini is gefrooide eekhoornjesbrood
- het heeft veel meer smaak dan gewone paddenstoelen
- daarom heb je er maar weinig van nodig

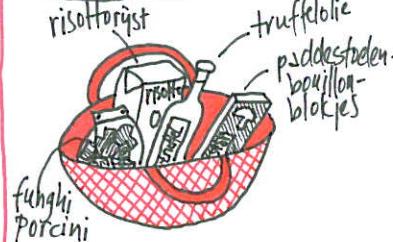


De bouillon moet heet blijven anders koelt de rijst steeds weer af!



Tip!

Ga eens shoppen bij een Italiaanse delicatessenwinkel!



Servieren:

Schep de risotto over op 4 voorverwarmde borden en maak er mooi gevormde bergjes van. Leg de resterende (1/3) paddenstoelen erboven op. Garneer met wat krullen parmezaanse kaas (met de kaasschaaf) & veel versgemalen peper. Ook lekker: besprenkelen met wat truffelolie. Buonissimo!!

risotto leent zich goed voor een informeel dinetje

roeren, roeren aan



Tip!