

Risotto classico met paddestoelen (4 personen)

Bereiden: 30 minuten

Nodig:

- 350 g risottorijst
- 1 ui, gesnipperd
- 1 scheut Noilly Prat of witte wijn
- 250 g verse gemengde paddestoelen of 50 g funghi porcini
- handje verse peterselie, fijngehakt
- 50 g boter
- handje versgeraspte parmezaanse kaas
- 2 bouillonblokjes
- zout & peper

Doen:

Als je funghi porcini gebruikt: laat ze weken in water (zie de verpakking) en voeg het geurige 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 olië in een brede lage pan (bijv. een koekenpan of hapjespan) en

fruit 2/3 van de gesnipperde ui op niet te hoog vuur tot zacht & glazig (± 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(!)

Tip!

- funghi porcini is gedroogd eekhoorntjesbrood
- het heeft veel meer smaak dan gewone paddestoelen
- daarom heb je er maar weinig van nodig

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

Voeg als de rijst bijna klaar is 2/3 van de paddestoelen 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 → proef!) en roer er een klontje boter en de parmezaanse kaas door.

Serveren:

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

Tip!

Ga eens shoppen bij een Italiaanse delicatessenwinkel!

