

Winterse risotto

Omdat veel mensen nog steeds erg bang zijn voor risotto hebben wij deze mooie tussenvorm die vrijwel niet kan mislukken. Hij kan zo gegeten worden, maar ook aangekleed worden met extra veel paddenstoelen of truffel.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	30 minuten

Omdat veel mensen nog steeds erg bang zijn voor risotto hebben wij deze mooie tussenvorm die vrijwel niet kan mislukken. Hij kan zo gegeten worden, maar ook aangekleed worden met extra veel paddenstoelen of truffel.

Bereidwijze

1. Week eerst het eekhoorntjesbrood even in 100 ml warm water. Zet de risottorijst op met 500 ml bouillon en roer regelmatig.
2. Snijd ondertussen de paddenstoelen en hak de peterselie fijn.
3. Als je eekhoorntjesbrood geweld is voeg je dit vocht ook toe aan de risotto, het eekhoorntjesbrood bewaar je tot het einde.
4. Ondertussen (of als je het spannend vindt, voordat je de risotto gaat maken) bak je de assorti paddenstoelen aan in een flinke scheut olijfolie. Eventueel met spekjes.
5. Na ongeveer 20 minuten roeren is de risotto klaar. Het water moet allemaal opgenomen zijn, als de risotto nog te hard is, voeg steeds nog een klein beetje vocht toe tot het wel zacht is.
6. Zet het vuur uit en voeg de paddenstoelen en gedroogd eekhoorntjesbrood toe.
7. Roer er wat geraspte Parmezaanse kaas doorheen, de platte peterselie en pers er een half citroentje overuit. Serveer direct.

TIP Ook lekker met wat rucola bovenop.

Ingrediënten

- 200 gram paddenstoelen risotto
- 1 bouillonblokje (paddenstoelen of groente)
- 1 zakje gedroogd eekhoorntjesbrood
- 1 bakje gemixte paddenstoelen
- Handjevol platte peterselie
- Parmezaanse kaas
- Halve citroen
- Optioneel: spekjes

accessoires