

## 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:	Hoofdgerechten
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

Week hiervoor eerst het eekhoorntjesbrood even in

100 ml warm water. Zet de risottorijst op met 500 ml bouillon en roer regelmatig. Als je eekhoorntjesbrood geweld is voeg je dit vocht ook toe aan de risotto het eekhoorntjesbrood bewaar je tot het einde.

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.

Na ongeveer 20 minuten roeren is de risotto klaar. Zet het vuur uit en voeg de paddenstoelen en gedroogd eekhoorntjesbrood toe. Roer er wat geraspte Parmezaan doorheen, de platte peterselie en eventueel een scheut vers citroensap.

Serveer direct.

### Ingrediënten

- 200 gram paddenstoelen risotto
- 500 ml paddenstoelenbouillon
- of groentenbouillon (liefst met minder zout)
- 1 zakje gedroogd eekhoorntjesbrood
- 1 bakje assorti paddenstoelen
- Een handvol verse, fijngesneden, platte peterselie
- Parmezaanse kaas
- Eventueel ½ citroen
- Spekjes naar wens

accessoires