



Champignonrisotto

Een romige risotto met gebakken champignons en parmezaan, traag opgebouwd voor een fluweelzachte beet. Pure troost op een bord.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 300 gr risottorijst (arborio of carnaroli)
- 400 gr champignons
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 dl droge witte wijn
- 1 liter groentebouillon
- 50 gr koude boter, in blokjes
- 60 gr geraspte parmezaan
- 3 el olijfolie

een handvol verse platte peterselie

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Houd de groentebouillon warm in een steelpan op een laag vuur.
- 2.** Snipper de ui en knoflook fijn. Snijd de champignons in plakjes.
- 3.** Verhit 1 el olijfolie in een brede pan op hoog vuur. Bak de champignons in een enkele laag tot ze goudbruin zijn en al het vocht verdampt is. Kruid met peper en zout en schep ze uit de pan. Zet apart.
- 4.** Voeg de resterende 2 el olijfolie toe aan dezelfde pan en zet het vuur middelhoog. Stoof de ui en knoflook glazig, ongeveer 3 minuten.
- 5.** Voeg de risottorijst toe en roer 2 minuten op middelhoog vuur tot de korrels glanzen en licht doorschijnend worden aan de randen.
- 6.** Blas met de witte wijn en roer tot de wijn volledig opgenomen is.
- 7.** Voeg een pollepel warme bouillon toe en roer regelmatig. Wacht telkens tot het vocht bijna volledig opgenomen is voor je een nieuwe pollepel toevoegt. Ga zo 18 tot 20 minuten door tot de rijst beetgaar en romig is.
- 8.** Roer de gebakken champignons door de risotto.
- 9.** Haal de pan van het vuur. Roer de koude boter en de parmezaan erdoor tot een gladde, romige massa. Dit noemt men manteceren. Proef en kruid bij met peper en zout.
- 10.** Laat de risotto 2 minuten afgedekt rusten. Werk af met gehakte peterselie en serveer meteen in voorverwarmde diepe borden.

Tip

Gebruik koude boter in blokjes voor het manteceren op het einde. De koude boter emulgeert beter met het zetmeel en zorgt voor een extra fluweelzachte en glanzende risotto.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met citroenvinaigrette past goed als bijgerecht.

Dranktip

Kies een droge Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio of Soave. Dezelfde wijn die je in het gerecht verwerkt, is altijd een goede keuze.

Ontdek meer recepten op kookpot.be