

Hotel Christoffel Déli-Verte Moment | mei 2014

Gemakkelijke paddenstoelenrisotto zonder roeren

Ingrediënten voor 4 personen:

- 300 gram risottorijst naturel* of risottorijst met porcini (eekhoortjesbrood)*
- 8 1/2 dl. groentenbouillon of porcini-bouillon*
- 10 gram gedroogde porcini*
- 200 gram verse paddenstoelen
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- Een handje platte peterselie, gehakt
- 150 cl. witte wijn of noilly prat
- 50 gram parmezaanse kaas*, geraspt
- Klontje roomboter
- Zout en peper
- Truffelolie*



De ingrediënten voorzien van een * zijn bij Déli-Verte verkrijgbaar.

Bereiding:

Zet de oven op 175 graden. Week de gedroogde porcini in 1 dl. heet water. Zeef en giet het weekvocht bij de bouillon. Snipper ui en knoflook en fruit die in wat boter in een pan die ook in de oven kan. Doe de rauwe rijst bij de ui en schep het om op hoog vuur. Doe de wijn erbij en roer goed. Dan in één keer alle bouillon erbij, en zout en peper. Breng aan de kook en zet de pan zonder deksel tien minuten in de oven. Bak in die tijd de paddenstoelen, zowel de verse als de geweekte in een beetje boter. Doe de peterselie erbij en proef op zout. Roer dit mengsel na die 10 minuten door de rijst en roer het geheel nog eens om, en zet het nog een kwartiertje terug in de oven. Roer er vervolgens de boter en de parmezaanse kaas doorheen. Proef nogmaals op zout en peper, schep het op de borden en druppel er wat truffelolie overheen.

Mooie groene salade er bij. Smakelijk eten!