


Italiaanse Risotto

 Bereiden in: grote
koekenpan

 Voorbereiding: 5 min.

 Bereiding: 40 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 250 gram gerookte spekblokjes of bami nasi blokjes
- 1 ui
- 1 el olijfolie
- 250 gr champignons
- 150 gr kastanjechampignons
- 150 ml witte wijn
- 175 ml groentebouillon
- 1 el Italiaanse kruiden
- 30 gr boter
- 100 gr Parmezaanse kaas
- 400 gr risottorijst
- handje peterselie
- 1 l water
- 75 gr rucola

• 455 Kcal. per portie.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Italiaanse Risotto

Bereiding

- 1 We beginnen met het snipperen van de ui en de champignons in 4-ren te snijden.
- 2 olie in de pan verhitten en de spekjes/ bami nasi blokjes lekker krokant bakken, daarna hierin het uitje fruiten.
- 3 Hierna de champignons toevoegen en even meebakken.
- 4 Voeg daarna de risotto rijst, Italiaanse kruiden en peper toe en fruit deze mee.
- 5 Als de risotto rijst glazig geworden is, voeg dan de droge witte wijn en de groentebouillon toe. Voeg telkens een scheutje water toe wanneer de risotto rijst het vocht heeft opgenomen. Ga hiermee door totdat de risotto rijst gaar is.
- 6 Tot slot de boter en de Parmezaanse kaas door de risotto te scheppen.

Kooktips

Wanneer u geroosterde pijnboompitten toevoegt is dit recept helemaal af!

Serveren

Server de risotto in een diep bord maak af met een handje rucola en gehakte peterselie.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten