



## Risotto met asperges

### Ingrediënten

-600 gram risotto	-3 teentjes knoflook	-zout en peper
-75 gram roomboter	- 1 ½ flinke eetlepel peterselie	-200 gram groene asperges
-75 gram sjalot	-olijfolie	-200 diepvriesdoperwten
-1 ½ liter water	- 1 citroen	
-3 bouillontabletten kip	-75 gram Parmezaanse kaas	
-200 ml witte droge wijn	-klontje boter	

### Bereiding

1. Maak een 1 ½ liter bouillon van 3 bouillontabletten en een 1 ½ liter kokend water. Je hebt circa 1200 ml daarvan nodig
2. Maak de sjalotten schoon en snipper ze zeer fijn
3. Pers de knoflook
4. Hak de peterselie
5. Rasp de gele schil van de citroen, pers de citroen uit
6. Rasp de Parmezaanse kaas heel fijn
7. Maak de asperges schoon. Blancheer de asperges en diepvriesdoperwten tot beetgaar, spoel ze met koud water af en zet apart
8. Smelt de boter in een grote pan
9. Fruit zachtjes de ui en knoflook aan. Ze mogen niet bruin worden
10. Voeg de rijst toe en laat die een paar minuten zachtjes meebakken tot ze een glimmend laagje hebben en open staan om vocht op te nemen
11. Blus af met de witte wijn en laat deze volledig verdampen
12. Doe de citroenrasp erbij
13. Doe een flinke soeplepel bouillon erbij en blijf roeren tot deze bijna opgenomen is door de rijst. Hou een laag vuur. Als de bouillon is opgenomen, de volgende lepel toevoegen, tot je circa 1200 ml verbruikt hebt. Dat is ongeveer 20-25 minuten later.
14. Test de gaarheid van de rijst. Je mag geen harde kern meer proeven.
15. Roer de asperges en erwten erdoor
16. Doe de kaas, de gehakte peterselie en het klontje roomboter erbij
17. Proef af en breng op smaak met zwarte peper en eventueel zout (is waarschijnlijk niet nodig ivm de bouillon)
18. Indien nodig maak het geheel iets frisser met het citroensap