



De Kookjuf

Risotto met paddenstoelen

Ingrediënten

-450 gram risotto	-2 teentjes knoflook	-zout en peper
-60 gram roomboter	- 1 flinke eetlepel peterselie	-300 gr paddenstoelen
-60 gram sjalot	-olijfolie	
-1 liter water		
-2 bouillontabletten paddenstoel	-60 gram Parmezaanse kaas	
-150 ml witte droge wijn	-klontje boter	

Bereiding

1. Maak een liter bouillon van 2 bouillontabletten en een liter kokend water. Je hebt circa 750 ml daarvan nodig
2. Maak de sjalotten schoon en snipper ze zeer fijn
3. Pers de knoflook
4. Hak de peterselie
5. Rasp de Parmezaanse kaas heel fijn
6. Veeg de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes of scheur ze.
7. Smelt de boter in een grote pan
8. Fruit zachtjes de ui en knoflook aan. Ze mogen niet bruin worden
9. 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
10. Blus af met de witte wijn en laat deze volledig verdampen
11. 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 750 ml verbruikt hebt. Dat is ongeveer 17-20 minuten later.
12. Test de gaarheid van de rijst. Je mag geen harde kern meer proeven.
13. Bak ondertussen de paddenstoelen bruin. Doe er wat gemalen peper overheen.
14. Doe de kaas, de gehakte peterselie en het klontje roomboter erbij
15. Meng het grootste deel van de paddenstoelen door de risotto heen en bewaar iets voor de garnering.
16. Proef af en breng op smaak met zwarte peper en eventueel zout (is waarschijnlijk niet nodig ivm de bouillon)