

Ingrediënten voor 2 personen

1 sjalotje - 100 gram sugar snaps
- 200 gram broccoli - 1 blokje
tuinkruidenbouillon - 25 gram
roomboter - 250 gram risotto rijst
- 100 ml droge witte wijn - 75
gram Parmenzaanse kaas aan
een stuk - 25 gram roomboter -
500 ml water

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Indiaas

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Vegetarisch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Risotto

Bereidingswijze

Pel en snipper de sjalot. Haal de sugar snaps af, breek de broccoli in roosjes en was de groenten. Verwarm het water met tuinkruidenbouillon. Smelt de boter in een pan met dikke bodem en bak het sjalotje in 3 minuten glazig. Schep er de risotto bij en roer tot de rijstkorrels glanzen. Voeg de witte wijn toe en laat deze al roerend verdampen. Voeg een paar soeplepels bouillon toe, tot de rijst net niet onder staat. Kook de rijst al roerend tot de bouillon bijna verdampt is. Voeg nog een paar soeplepels bouillon toe en schep na 10 minuten kooktijd de sugar snaps en broccoli door de rijst. Voeg steeds extra bouillon toe en laat de risotto met groenten in 10 minuten gaar worden. Schaaf de kaas in flinters. Schep vlak voor het einde van de kooktijd 3 eetlepels kaas en 25 gram roomboter op de rijst. Haal de pan van het vuur en leg de deksel op de pan. Laat het gerecht 5 minuten rusten en roer de boter en kaas goed door de rijst.

Serveertips

Serveer de rest van de kaas apart bij de risotto.