

Ingrediënten voor 4 personen

2 venkelknollen 2 teentje
knoflook 1 ui 1 citroen 300 Gram
risottorijst 1 Liter bouillon 200
Milliliter droge witte wijn 70 Gram
roomboter 100 Gram
parmezaanse kaas 100 Gram
feta 1 Snufje zout 1 Snufje
versgemalen peper

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Risotto met venkel en feta

Als mensen mij vragen wat nou echt Italiaans is, noem ik altijd Risotto. Je zou denken pasta, maar dat vind je in andere vormen ook in andere culturen terug. Maar de bereidingswijze van risotto is met geen ander gerecht te vergelijken (Okay! Bijna geen ander gerecht dan!).

Bereidingswijze

Pel de ui en de knoflook en snipper ze in kleine stukjes. Rasp de schil van de citroen en verkruimel de feta. Snijd de venkel in kleine blokjes. Smelt 3 el roomboter in een ruime pan en fruit de ui, knoflook en venkel hierin in ongeveer 10 minuten glazig. Voeg de rijst toe en bak deze totdat alle korrels bedekt zijn met boter. Voeg de witte wijn toe en breng het geheel aan de kook. Voeg een schep bouillon toe als de wijn opgenomen is. Voeg telkens wat bouillon toe als de vorige schep opgenomen is. Herhaal dit tot de rijst gaar is, maar nog wel een beet heeft. Dit duurt ongeveer 15-20 minuten. Meng de boter, Parmezaanse kaas, citroenschil en de helft van de verkruimelde feta door de rijst. Breng het op smaak met citroensap, zout en peper. Laat het nu 2 minuten met een deksel op de pan staan. Verdeel de rijst over 6 borden en verkruimel er nog wat feta over.

Serveertips

Dit gerecht doet het goed bij verschillende soorten vis.

