

Ingrediënten voor 4 personen

3 el olijfolie 2 sjalotten, in dunne ringen 1 pakje pancetta (Italiaans spek 80 g), in stukjes 300 g risottorijst (zak 500 g) 125 ml droge witte wijn 1 liter kippenbouillon heet (zelfgemaakt of van tablet) 1/2 pak tuinerwten extra fijn (a 450 g, diepvries) 20 g boter 40 g Parmezaanse kaas, geraspt

Tijd: 30-60 min.

Gang: Voorgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Risotto met doperwten

Energie: 610 kcal Eiwit: 16 g Vet: 30 g Koolhydraten: 68 g

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een pan en bak de sjalot en pancetta 3 min. Doe de rijst erbij en bak 3 min. mee tot de korrels glazig zijn. Voeg de wijn toe en roer tot deze is opgenomen. 2. Voeg een scheut bouillon toe en roer tot deze is opgenomen. Voeg dan weer een scheut bouillon toe en ga zo door tot de rijst beetgaar is. Dit duurt ca. 20 min. Voeg na 15 min. de bevroren tuinerwten toe. 3. Zet het vuur uit. Voeg nog wat bouillon (het gerecht hoort vrij vloeibaar te zijn), de boter en de helft van de kaas toe. Doe de deksel op de pan en laat 3 min. staan of wacht tot de kaas en boter gesmolten zijn. Roer nog een keer door, bestrooi met de rest van de kaas en serveer direct.

