

Ingrediënten voor 2 personen

200 gr risottorijst (Arboriorijst) 2
sjalotjes 1 teentje knoflook
(geperst) 150 gr verse
cantharellen 100 gr kastanje
champignons 600 ml warme
bospaddenstoelen bouillon (tablet
AH) Scheut droge witte wijn Klont
roomboter Olijfolie Scheutje
kookroom of slagroom Vers
gemalen zwarte peper Zeezout
Vers gesnipperde peterselie Vers
geraspte grana padano

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Risotto met cantharellen en kastanje champignons

Een super lekkere risotto met als thema de herfst die kruidig, zacht en romig smaakt. Geweldig hoe die mooie smaken bij elkaar komen. Een must voor de risotto liefhebber!

Hulpmiddelen

RVS pan, koekenpan

Bereidingswijze

Knoflook persen, sjalotjes snipperen, paddenstoelen schoonmaken en indien nodig halveren of in kwarten snijden. Peterselie heel fijn snipperen. Water in waterkoker doen, laten koken en er in een maatbeker een tablet (AH) bospaddenstoelenbouillon aan toevoegen en laten oplossen. Klont boter in een pan doen en er een sjalotje in fruiten. Droge risottorijst toevoegen en omroeren. Hij wordt nu glazig. Dan, al roerend, beetje bij beetje warme bouillon erop gieten tot rijst net onderstaat. Ga door tot de rijst geen vocht meer kan opnemen. De risotto is goed als hij zacht is en nog net een bite heeft. Kook hem dus niet tot pap! Nu kleine koekenpan nemen, olijfolie erin en sjalot 2 met de teen knoflook fruiten. Paddenstoelen erbij en enkele minuten mee roerbakken. Afblussen met een scheut witte wijn en op smaak brengen met room, peper en zout. Meng dit door de risotto, strooi er fijn gesnipperde peterselie en een beetje kaas over. Een super lekker en leuk bijgerecht/hoofdgerecht met herfst als thema.

Serveertips

Serveren met wat najaarssalade en/of een stukje gegrild rood vlees. Drink er frisse, droge, witte wijn bij (Pinot Grigo of Pinot Gris).

