

Ingrediënten voor 2 personen

120 gr risottorijst 1 teen knoflook
gesnipperd 125 gr tuinerwtjes (diepvries) 250 gr
kastanjechampignons schoon in
vieren gedeeld 1
kippenbouillonblokje (minder
zout) opgelost in 600 ml water 1
ui gesnipperd 5 blaadjes verse
salie in reepjes gesneden. 30 gr
Parmezaanse kaas geraspt 1
varkenshaasje van 200 gram wat
olie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Risotto met kastanjechampignons, salie, tuinerwtjes en varkenshaas.

Vandaag heb ik geleerd, dat je met liefde, aandacht, toewijding , geduld en roeren, roeren , roeren tot een goede risotto kunt komen. De eerste keer dat ik zelfstandig een risotto voor ons tweetjes serveerde. Bij dit recept

<https://www.smulweb.nl/recepten/1468271/Risotto-rapido-met-spinazie-champignons>
was de schoonmoeder van onze dochter bij ons en met haar hulp heb ik het " kunstje " kunnen afkijken. Heerlijk met kastanje champignons en kleine tuinerwtjes en salie. Ik kon helaas geen verse salie krijgen en heb mijn toevlucht genomen tot een ruime theelepels van het gedroogde "broertje". <https://www.projectgezond.nl/>

Hulpmiddelen

Grote kookpan, Snijplank, mes, braadpan

Bereidingswijze

Verwarm wat olie in een grote pan en fruit de ui met de knoflook enkele minuten. Voeg dan de risotto toe en bak al roerend totdat de risotto glazig is. Voeg dan een scheut kippenbouillon toe en roer geregeld, totdat de bouillon zo goed als bijna is opgenomen door de risottorijst. Blijf dit herhalen, totdat de bouillon zo goed als verbruikt is en de risotto gaar. (circa 20 minuten) Bak ondertussen ook het varkenshaasje bruin in een aparte pan en voeg de champignons toe. Laat de champignons meegaren. (Je kunt ook het haasje aanbakken en verder rosé laten garen in een voorverwarmde oven van 180 graden) Voeg de champignons, tuinerwtjes , versnipperde verse salie en de Parmezaanse kaas bij de risotto. Werk alles door elkaar en laat dit geheel goed warm worden. Breng eventueel op smaak met wat gemalen zwarte peper. Serveer de risotto met de in plakjes gesneden varkenshaas ernaast.

Serveertips

Als je de varkenshaas sneller wilt bereiden kun je het haasje in blokjes snijden en op hoog vuur in enkele minuten lekker rosé bakken.

