

Ingrediënten voor 4 personen

1 middelgrote ui, 2 a 3 gesneden grote tenen knoflook, anderhalve liter hete bouillon, 2 ons doperwtten, 250 gram verse fijngehakte spinazie of van Hak, 4 ons arborio rijst, olijfolie, 1 deciliter wijn, 60 gram pecorino-romanokaas, halve citroen, zwarte peper.

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

Risotto

Hulpmiddelen

Grote wok of stevige 4 liter pan

Bereidingswijze

Verhit olijfolie in een stevige 4 liter pan of wok, hak de ui fijn en snij de knoflook. Fruit de ui en knoflook een minuut of drie tot de ui zacht wordt, maar niet bruin. Maak anderhalve liter hete bouillon van een blokje en wees voorzichtig want bij risotto kookt de bouillon in waardoor de risotto te zout kan worden. Kook dan ook twee ons doperwtwn tot ze knapperig zijn. Roer ruim 4 ons arborio rijst door de olie met het uienmengsel tot de korrels bedekt zijn en bak nog een minuut door. Voeg ruim een deciliter wijn toe en roer totdat de wijn grotendeels is opgenomen. Giet de bouillon in scheuten van ruim een deciliter bij de rijst en roer goed na elke toevoeging. Wacht steeds tot het vocht bijna helemaal is opgenomen en voeg dan pas de volgende scheut toe. Bewaar ongeveer een halve deciliter voor het eind. Rasp 60 gram pecorino-romanokaas en rasp de schil van een halve citroen. Draai het vuur uit als de rijst na een minuut of twintig gaar en stevig is. Voeg de resterende bouillon toe met de spinazie, erwten, geraspte citroenschil, zout en versgemalen zwarte peper naar smaak. Roer alles goed door en dien direkt op.