

Ingrediënten voor 2 personen

- 200 gram risottorijst - 100 ml
droge witte wijn - 200 ml
groentebouillon (evt. aspergenat)
- 1 à 2 sjalotten, gesnipperd -
olijfolie - 10 (groene)asperges -
bosje daslook - 50 gram
(daslook)boter - 50 gram
Parmezaanse kaas (geraspt) - 2
eieren, gekookt - pezo

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

Risotto met (groene) asperges en daslook

Als een kind in een snoepwinkel voelde ik me toen ik tijdens een wandeling een groot groen tapijt van daslook in het bos zag Ik heb voor de zekerheid snel even Internet gecheckt en het bleek dat de daslook sinds 2017 in Nederland niet meer beschermd is. Toen kon niets me nog tegenhouden om wat van het heerlijke spul te plukken. Natuurlijk moet je dat wel met een beetje beleid doen en geen hele bossen op dezelfde plek weghalen, maar hier en daar wat blaadjes kan geen kwaad. Let wel op dat je zeker weet dat het daslook is (ruikt naar uien en knoflook) en geen lelietjes-van-dalen want het blad lijkt sprekend op elkaar en lelietjes-van-dalen zijn juist erg giftig. De combinatie met asperges in voortreffelijk deze twee lente producten passen uitstekend bij elkaar. Ik heb in deze versie gebruik gemaakt van groene asperges maar je kunt hier ook prima witte voor gebruiken. Als je witte gebruikt, kook ze van te voren dan wel even 5 tot 10 minuten.

Bereidingswijze

- Schil het onderste deel van de groene asperges en snij het houtachtige uiteinde eraf, snij in stukken. - Was de daslook, droog het en snij het grof. - Verwarm de olie in een pan en fruit hierin de sjalotten. - Voeg de rijst toe en schep het door elkaar, de rijst krijgt dan een glanzend laagje. - Voeg de wijn toe en blijf door de risotto roeren. - Voeg de bouillon beetje bij beetje toe en blijf voortdurend roeren. - Doe de asperges erbij en schep het geheel door elkaar, laat het enkele minuten meegaren. - Voeg dan de daslook toe en schep weer alles goed door elkaar. - Proef of de rijst al begint te garen. Het moet wel "al dente" zijn maar mag niet te hard zijn. - Doe de boter erbij en de geraspte Parmezaan en schep alles weer door elkaar (hou een beetje kaas achter om mee te garneren). - Schep de risotto in een schaal of op borden en garneer met geraspt ei en de kaas die je hebt bewaard.

