

Ingrediënten voor 6 personen

400 g rijst - ui - boter - 200g  
gehakt - 4 blaadjes salie - 1 glas  
droge witte wijn - 250g tomaten -  
zout & peper - runderbouillon  
(blokje) - geraspte parmezaan

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Zout  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Risotto Op Z'N Italiaans

Yammie !

### Bereidingswijze

De gehakte ui in boter (2x zoveel als de ui) langzaam zacht laten worden in een grote kookpan. Het erg fijne gehakt en salie toevoegen en laten fruiten. De rijst bijvoegen en ervoor zorgen dat ie niet aankleeft. Als al de vetstof geabsorbeerd is aanlengen met wijn en op een hoog vuur laten verdampen. De gesneden en ontpitte tomaten toevoegen. Zout, peper & een eetlepel bouillon toevoegen. Als de rijst de vloeistof geabsorbeerd heeft, nog 1 el bouillon toevoegen. Voortdurend wat bouillon toevoegen tot de rijst gaar is (mag wat knapperig). 15 ` 20 min. en dan een beetje boter toevoegen, samen met 4 el Parmezaan, goed roeren en deksel op de pazzn zetten.

### Serveertips

Met een baguette !