

Ingrediënten voor 2 personen

1 kopje rijst; 1 bos bosuitjes;
knoflook;champignons;basilicum;bieslook;droge
witte wijn; bouillonblokje;zwarte
peper;25 cc room; 30 cc olijfolie;
1 vers takje of een teelepel
gedroogde oregano.

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

risotto

Vegetarische risotto

Hulpmiddelen

Braadpan met dikke bodem of gietijzeren wok

Vorbereiding

Snijd de champignons in kwarten; was de bosui en snijd de witte onderkant van het loof; snijd de loof middelfijn; hak de bieslook; pel drie teentjes knoflook

Bereidingswijze

Zet de pan op hoog vuur en fruit de witte onderkant van de bosui samen met de 3 tenen knoflook(heel laten!) Als de uien en de knoflook glazig zijn een kopje rauwe rijst toevoegen en doorbakken totdat de rijst glazig is. Voeg een bouillonblokje toe samen met 2 glazen wijn en een glas water. Zet het vuur laag en laat een minuut of 20 staan. Als het goed is, is het gerecht nog een beetje vochtig. Zoniet dan nog wat water toevoegen. Laat het geheel afkoelen(10 minuten). Warm vervolgens de pan op middel hoog vuur op en voeg de bieslook, de oregano; de basilicum en het gesneden loof van de bosui toe. Als het warm is zet je het vuur uit en voeg de room samen met een half glas wijn toe. Schep het geheel door. Server met geraspte parmazaanse of oude Goudse kaas.

Serveertips

Een groene- , tomaten- of komkommersalade past hier uitstekend bij.