

Ingrediënten voor 4 personen

2 el. olijfolie, 1 ui, fijngehakt, 250 gram risottorijst, ca. 8 dl. kokende krachtige groentebouillon, 400 gram gemengde paddestoelen, zout, peper, 20 gram boter, 1 el. citroensap, 150 ml. koksroom, 5-6 el. vers geraspte parmezaanse kaas of oude Goudse kaas, 2-3 el. peterselie of basilicum, fijngesneden, 75 gram gemengde noten, grof gehakt

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Risotto met paddestoelen en noten

Een heerlijk gerecht voor de herfstige dagen

Bereidingswijze

Verhit de olie en fruit hierin de ui glazig. Voeg de rijst toe en bak deze mee tot hij glazig ziet. Schenk ca. 2 dl. van de kokende bouillon bij de rijst, roer goed en wacht tot alle vloeistof is opgenomen. Schenk daarna in gedeelte de rest van de bouillon erbij. Wacht steeds tot de vorige vloeistof is opgenomen. Kook de rijst in ca. 18 minuten (na de eerste keer toevoegen van bouillon) al dente. Borstel de paddestoelen schoon met een borsteltje. Snijd grotere exemplaren kleiner. Bak, terwijl de rijst kookt, de paddestoelen 3-5 minuten in de hete boter tot ze hun vocht hebben verloren. Bestrooi ze tijdens het bakken met zout en peper. Neem de rijst van de warmtebron en voeg het citroensap, de kokroom, zout en peper naar smaak toe. Doe de paddestoelen erbij en warm de risotto even goed door. Roer de kaas en peterselie of basilicum en noten erdoor en serveer direct in voorverwarmde soepborden.

Serveertips

Serveer met extra geraspte kaas en gemengde salade. Variatie: vervang de paddestoelen door roergebakken (wilde) spinazie.

