



Truffel Risotto

Il risotto è come la vita: va mescolato con pazienza, arricchito con amore e gustato con passione.

"Risotto is zoals het leven: je moet het met geduld roeren, verrijken met liefde en met passie proeven."

PIZZA PESTO

PREPPING TIME: 10 MIN

COOKING TIME: 10-15 MIN

INGREDIENTS

- 2 sjalot
- 3 tenen knoflook
- 150 gram risottorijst
- 500 ml
- paddenstoelenbouillon (of groentebouillon)
- 200 gram champignons
- (kastanjechampignons en/of shiitake)
- 75 ml kookroom
- 2-3 eetlepels truffeltapenade
- 2 eetlepels Parmezaanse kaas (geraspt + extra om erbij te serveren)
- 2 eetlepels peterselie (vers – fijngesneden)
- olijfolie, roomboter, peper en zout

BEREIDING

1. Snipper de sjalotjes en snij de knoflook fijn.
2. Verhit een beetje olijfolie en een blokje roomboter in een ruime koekenpan.
3. Fruit hierin de sjalot en de helft van de fijngesneden knoflook.
4. Voeg dan de risotto toe. Bak even kort mee tot de risotto glazig is geworden. Voeg dan beetje bij beetje de bouillon toe. Neem hier de tijd voor. Elke keer als de bouillon bijna helemaal is opgenomen door de rijst, voeg je weer wat bouillon toe.
5. Als de risotto te droog is en je bouillon op is, voeg je wat extra water toe. Voeg geen extra bouillon toe want deze maakt de risotto anders erg zout.
6. Ondertussen ga je de champignons alvast bakken. Snij ze hiervoor in plakjes, verhit een beetje olijfolie en een klontje boter in de pan. Fruit de rest van de knoflook en bak hierin de champignons gaar.
7. Als de risotto bijna klaar is, voeg je de kookroom, de truffeltapenade en 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas toe. Roer dit goed door de risotto en proef of deze klaar is (de risottokorrel moet romig en zacht zijn maar wel een lichte bite hebben).
8. Schep als laatste de champignons door de risotto, breng verder op smaak met peper en zout. Garneer met de peterselie en serveer met Parmezaanse kaas. Eet smakelijk!