

Risotto ai Funghi porcini

Over het recept

Risotto met eekhoorntjesbrood

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1,5 lt kippen of groentebouillon
- 500 g bevroren eekhoorntjesbrood
- 50 g gedroogd eekhoorntjesbrood
- 50 g ongezoute roomboter
- 2 el extra vergine olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 takje rozemarijn
- 500 g carnarolirijst
- 100 ml droge witte wijn
- 100 g Parmezaanse kaas, versgeraspt
- versgemalen zwarte peper en zout
- peterselie

Werkwijze

- Breng de bouillon aan de kook. Week het bevroren eekhoorntjesbrood in water en zet apart. Doe het droge eekhoorntjesbrood in water en hak de peterselie fijn. Snipper de ui en de knoflook in kleine stukjes. Bak het eekhoorntjesbrood samen met de knoflook en de peterselie.
- Verhit de helft van de boter samen met de olijfolie in een stevige pan met dikke bodem. Fruit de ui tot de ui glazig is en doe het droge eekhoorntjesbrood erbij.
- Voeg de rijst toe en roer tot alle korrels bedekt zijn met het vet. Bak de rijst 1 tot 2 minuten mee en schenk dan de wijn erbij. Roer grondig tot de wijn volledig is verdampt. Giet de helft van de bouillon erbij en blijf roeren. Voeg zodra het nodig is weer wat bouillon toe.
- Laat de rijst koken voor ongeveer 15 minuten en doe na 10 minuten het eekhoorntjesbrood bij de risotto. Roer er tot slot de parmezaan door.