

Paddenstoelenrisotto



INGREDIËNTEN

- ▷ 300 g risottorijst (arborio, carnaroli of vialone nano)
- ▷ 900 ml kippenbouillon
- ▷ 1 sjalotje
- ▷ 60 g gebruinde boter van Corman
- ▷ 200 ml droge witte wijn
- ▷ 2 grote Eryngii paddenstoelen
- ▷ 100 g mini-oesterzwammen of kleine Aziatische paddenstoelen
- ▷ 1 takje dragon
- ▷ 70 g geraspte Parmezaanse kaas
- ▷ Zout en zwarte peper

BEREIDING

- De kippenbouillon opwarmen.
- De sjalot fijnsnijden, en in 30 g gebruinde boter bakken.
- De rijst toevoegen, en roeren tot de korrels glazig zijn.
- De witte wijn toevoegen en laten koken tot de alcohol verdampt is.
- Het vuur lager zetten.
- 1 pollepel hete bouillon toevoegen en wachten tot de bouillon door de rijst is opgenomen. Voeg dan de volgende pollepel bouillon toe, weer wachten en ga zo verder tot alle bouillon is opgenomen.
- Af en toe roeren. Nog 18 minuten laten koken tot de rijst gekookt is (crèmig aan de buitenkant en stevig van binnen).
- Van het vuur halen en 10 g gebruinde boter en de Parmezaan toevoegen. Voorzichtig roeren en afdekken. Laat 5 minuten rusten.
- Tijdens het koken van de risotto de Eryngii paddenstoelen in dikke plakken snijden.
- Een straaltje gebruinde boter in een pan gieten, en de paddenstoelen op hoog vuur met de dragon bakken.
- Hetzelfde doen met de mini-oesterzwammen of de kleine Aziatische paddenstoelen.
- Na het bakken op smaak brengen met zout en peper.
- De risotto met de paddenstoelen opdienen.
- Versieren met verse dragon.