

## risotto met paddenstoelen

voor 4 personen

### Ingrediënten:

50 g boter  
100 g portobello of  
paddestoelenmix of  
cantharellen  
6 el extra vergine olijfolie  
1,25 dl witte wijn  
1 ui, in plakken  
1 teen fijngehakte knoflook  
1 liter kokende kippenbouillon  
2,5 dl originele arborio- of  
risottorijst  
8 el vers geraspte Parmezaanse



### Werkwijze:

Verhit de helft van de boter in een grote pan met dikke bodem, leg de verse paddenstoelen erin; fruit ze 5 minuten terwijl je ze af en toe omscheept. Haal ze met een schuimspaan uit de pan.

Voeg 3 el olijfolie toe en bak hierin de ui en knoflook twee minuten. Doe dan de risotto erbij en laat deze onder voortdurend omscheppen in twee minuten glazig worden.

Vervolgens voeg je telkens een beetje hete bouillon toe en blijf roeren; als de bouillon is opgenomen voeg je weer een beetje toe onder voortdurend roeren. Laat op deze manier de risotto beetgaar worden in ongeveer 20 minuten.

Roer de rest van de boter door de risotto. Voeg de Parmezaanse kaas toe. En doe dan de paddenstoelen erbij.

Voeg zout naar smaak toe. Sprenkel de 3 overgebleven eetlepels olijfolie erover en garneer met wat krullen Parmezaanse kaas voor de garnering.

Hoewel in de klassieke Italiaanse risotto vaak alleen boter, of boter en olijfolie worden gebruikt, vinden veel topkoks het gerecht pas echt verfijnd als tegen het einde van het kookproces extra olijfolie wordt toegevoegd. In deze risotto gaan verse paddenstoelen. Je kunt ook geblancheerde doperwtjes en (voor niet-vegetariërs) stukjes kip toevoegen.