

# Risotto met paddenstoelen

**Risotto** wordt met alle reden comfortfood of troostfood genoemd. Een heerlijke warme kom met risotto is echt een genot. Deze keer heb ik het gecombineerd met doperwten, paddestoelen en champignons. Je kan natuurlijk ook 1 soort gebruiken, het is maar net wat je tegen komt in de supermarkt, op de markt of bij de groenteboer. Laat je niet afschrikken door van die horrorverhalen dat risotto nooit lukt,... Lees hieronder een keer door en je weet wat je moet doen. En met alles... Jij maakt het op smaak zoals jij het lekker vindt.

Voor 3-4 personen

Bereidingstijd: 30-40 minuten

## Ingrediënten

- 200 gram arborio rijst (risottorijst)
- 1 ui
- 100 ml witte wijn
- 400 gram paddenstoelen of kastanjechampignons
- 150 gram diepvriesdoperwten
- 1 ltr bouillon (waarschijnlijk heb je minder nodig)
- 70 gram geraspte parmezaanse kaas
- Peper, zout naar smaak
- Eetlepel citroenrasp
- 2x 3 eetlepels olijfolie

# Bereiding risotto met paddenstoelen

1. Zet 1 ltr bouillon klaar. Je kan natuurlijk bouillon trekken van bijvoorbeeld een kippenpoot maar de snelle methode is 1 ltr water koken in de waterkoker, 2 bouillonblokjes in een hoge kom doen en als het water kookt deze bij de bouillonblokjes voegen.
2. Snij de ui heel fijn en zet een (bij voorkeur met dikke bodem) pan op middelhoog vuur. Doe 3 eetlepels olijfolie in de pan, fruit de ui langzaam aan en voeg de rijst toe. Roer goed zodat alle rijstkorrels voorzien zijn van een dun laagje olie.
3. Voeg de witte wijn toe, roer en laat de rijst de wijn opzuigen.
4. De bouillon doe je beetje bij beetje bij de rijst (elke keer ongeveer 1 soepopschepel).
5. Voeg pas weer nieuwe bouillon toe als de rest is opgezogen door de rijst. Roer regelmatig.
6. Loop niet weg van het fornuis, want het kan snel aanbranden.
7. Snij ondertussen de paddenstoelen of champignons in kleine stukjes en bak deze aan in een koekenpan in ongeveer 3 eetlepels olijfolie. Als ze mooi bruin zijn, kan het vuur uit.
8. Na ongeveer 20 minuten merk je dat de rijst steeds minder vocht opneemt (is dan al redelijk verzadigd).
9. Doe de paddenstoelen en diepvries doperwten bij de rijst. Roer nog een keer door en laat de doperwten ontdooien/warm worden in de risotto.
10. Proef of de risotto gaar is, het moet zacht zijn (maar niet snotterig) en tegelijkertijd nog wel wat stevig (dus al dente). Is dit nog niet het geval, ga dan door met het toevoegen van wat bouillon.
11. Heeft de risotto voor jou de juiste bite, maak het dan op smaak met wat zwarte peper (evt wat zout) en roer de helft van de Parmezaanse kaas er door.



12. Verdeel de risotto over de borden en strooi de rest van de Parmezaanse kaas er overheen.

## Tip

Geniet van dit heerlijke bordje met wat groene salade voor de extra groenten.

(praktische tip: spoel de pan en borden af voordat je deze in de vaatwasser doet want de risotto laat behoorlijk wat zetmeel achter in de pan en op de borden, gevolg: je "schone" vaat is voorzien van een dun laagje zetmeel)