WINEBIZZ
Excellent Wines

Makkelijke citroen risotto

Paul Cluver - The Village Chardonnay

4 personen - 20 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 50 gram boter
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ui
- 320 gram risotto rijst
- 100 ml droge witte wijn
- 2 blokjes groente bouillon
- 1000 ml kokend water
- 75 gram Parmezaanse kaas
- 1 citroen biologisch
- zout
- peper
- verse basilicum

BEREIDING

Verwarm de olijfolie, samen met de helft van de boter in een hapjespan.

Snij de ui fijn en bak 2 minuten op middelhoog vuur.

Voeg de risottorijst toe en bak 1 minuut mee totdat de rijst glazig oogt.

Blus af met de witte wijn. Roer goed door.

Voeg een flinke scheut bouillon toe als de wijn is ingekookt. Roer af en toe goed door.

Als de bouillon is ingekookt, voeg je een nieuwe scheut bouillon toe. Herhaal dit proces totdat de risottorijst al dente is. Dit duurt meestal zo'n 15-20 minuten. Soms iets langer, afhankelijk van je rijst.

Is je bouillon al op en is je rijst nog niet gaar? Voeg dan nog wat extra groente bouillon toe, net zo lang tot de rijst al dente is.

Was de citroen en rasp de schil over de risotto.

Snij de citroen doormidden en pers de helft van de citroen uit boven de risotto.

Voeg de rest van de boter en de Parmezaanse kaas toe. Roer nog eens door en breng eventueel op smaak met zout en peper.

Garneer eventueel met wat verse basilicum.