WINEBIZZ
Excellent Wines

Paddenstoelen risotto

Sophie Schaal – Pinot Noir

4 personen - 40 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 300 gr risotto rijst
- 75 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 150 ml droge witte wijn
- 1 liter water
- 1 blokje groentebouillon
- 1 uitje
- 1 teentje knoflook
- Klont boter
- 500 gr paddenstoelen en kastanjechampignons
- 1 theelepel tijm
- Handje walnoten
- 2 eetlepels truffelolie of tapenade
- Handje rucola
- Optioneel: verse truffel

BEREIDING

Los het bouillonblokje op in een pan met 1 liter heet water en houd dit warm.

Snipper het uitje en de knoflook fijn en fruit deze in een pan met een beetje olie of boter.

Voeg de risottorijst toe en bak een paar minuten mee. Blus af met de wijn en laat de risottorijst deze opnemen.

Zodra dit gebeurd is voeg je een soeplepel warme bouillon toe. Laat dit ook opnemen en roer af en toe door. Herhaal dit nog een paar keer tot de risotto ca. 25 minuten in totaal zachtjes heeft gekookt.

Snijd ondertussen de paddenstoelen in plakjes en bak in een koekenpan met een beetje boter of margarine tot ze iets geslonken zijn.

Proef of de risotto gaar is. Hij mag nog een kleine bite hebben van binnen.

Roer de klont boter en de Parmezaanse kaas er doorheen.

Voeg dan de gebakken paddenstoelen, een snuf tijm en de truffelolie of tapenade toe en schep alles door elkaar.

Serveer de paddenstoelen risotto met wat grof gehakte walnoten en rucola en eventueel wat geschaafde verse truffel.