

Risotto Porcini

Colle Corviano Montepulciano



INGREDIËNTEN (4 PERS)

- el olijfolie
- 400 g rundergehakt
- 2 winterpenen
- 1 ui
- 3 stengels bleekselderij
- 2 teentjes knoflook
- 200 ml rode wijn
- 2 blik gepelde tomaten
- 6 tl Italiaanse kruiden
- 400 g spaghetti
- 50 g Parmezaanse kaas
- 1 bos basilicum

BEREIDING

Doe de gedroogde porcini in een kommetje, schenk er 250 ml heet water op en laat tenminste 15 minuten staan. Maak de bleekselderij en shiitakes schoon. Snijd de bleekselderij in dunne ringetjes en de shiitake in dikke plakken. Haal de schil van de uien en knoflook en hak fijn.

Verhit een flinke scheut olijfolie in een diepe koekenpan of hapjespan. Bak de shiitake rondom bruin, haal uit de pan en zet apart. Bak de bleekselderij, ui en knoflook 4-5 minuten op laag vuur, voeg eventueel nog wat extra olijfolie toe. Schep de risotto erdoor en bak 2-3 minuten mee en blus af met de witte wijn.

Zeef de porcini (door een koffiefilter of een paar lagen keukenpapier). Schenk het opgevangen vocht in de pan en snijd de porcini in stukjes. Doe deze ook in de pan.

Voeg nu beetje voor beetje bouillon toe, wacht met toevoegen tot de rijst de bouillon heeft opgenomen. Herhaal tot de bouillon op is en risotto gaar. Breng op smaak met peper en zout.

Kook ondertussen 4 eieren zacht (breng water aan de kook, leg de eieren er in en kook ze ongeveer 5-6 minuten). Haal ze uit de pan, laat ze schrikken in koud water een pel ze.

Roer de gebakken shiitake door de risotto, voeg geraspte Parmezaanse kaas en in klontjes gesneden boter toe en roer nog eens goed door. Verdeel over de borden. Bestrooi met fijngehakte peterselie en drizzle er wat truffel-olie over. Halveer de eieren en serveer op de risotto. Bestrooi eventueel met nog wat extra Parmezaanse kaas.