

Risotto met paddenstoelen

Ingrediënten:

2 uien
1 paprika
zonnebloemolie
200 gram paddenstoelen
(bv shiitake, enoki, shimeji, Mai take)
150 gram risottorijst
150 ml witte wijn
1 bouillontablet
flinke schep mascarpone
100 gram Parmezaan geraspt
tijm
oregano
paprikapoeder
400 ml kokend water



Bereiding:

Snipper de uien en snij de paprika in blokjes. Borstel de paddenstoelen met een [champignonborstel](#) en snij deze grof. Verhit de olie in een grote pan en fruit hierin de uien en paprika. Voeg na enkele minuten de paddenstoelen toe en bak deze 5 minuten mee. Schep de risottorijst erdoor en bak 2-3 minuten tot de korrels glazig worden.

Voeg de wijn toe en laat de rijst op laag vuur de wijn opnemen. Voeg de kruiden naar smaak toe. Giet het water over de bouillontablet. Voeg telkens een scheut bouillon toe en roer totdat deze is opgenomen. Voeg weer een scheut toe en ga door totdat de rijst beetgaar is. Dit duurt ca. 20 minuten.

Schep de mascarpone en de Parmezaan door de risotto en warm dit nog ca 5 minuten door. Bewaar eventueel wat geraspte Parmezaan om op het bord over de risotto te strooien.

(Heb je een risottomaker/ [Crockpot ExpressPot](#) bak dan het gerecht aan op de sauteerstand. Voeg dan in 1x alle bouillon toe en zet de pan op de risottostand. Als de pan overschakelt op de warmhoudstand dan voeg je de kaas toe en laat dit nog even doorwarmen)

(Bron: AH)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

