



---

## RISOTTO MET BOSPADDESTOELEN, RUCOLA EN PARMEZAAN

---

Ingrediënten: 8 personen

---

- 1 liter groentebouillon
  - 2 eetlepels olijfolie
  - 1 eetlepel roomboter
  - 1 grote ui
  - 500 gram risotto rijst
  - 2,5 dl. Witte wijn
  - 4 grote paddestoelen (of geweekte paddestoelen in de bouillon)
  - 1 theelepel tijmblaadjes
  - 2 tenen knoflook fijn gesneden
  - 1 bosje rucola
  - Zeezout en zwarte peper
  - 1 stuk Parmezaanse kaas
- 

### Risotto:

Smelt in een ruime pan de boter met de olijfolie.

Snipper het ui en fruit deze samen met de fijn gesneden knoflook op laag vuur aan tot de ui glazig is.

Voeg de rijst toe en blijf roeren terwijl je het vuur hoog zet.

Hou alles in beweging zodat het niet kan aanbranden.

Giet er de wijn er bij in 1 keer.

Voeg beetje voor beetje de bouillon toe (ongeveer 1 soep opscheplepel per keer) wacht telkens met de volgende bouillon tot de rijst alle vocht heeft opgenomen.

Zet het vuur laag zodat de rijst niet te hard kookt. (anders blijft de binnenkant hard terwijl de buitenkant gaar is, als het vuur te laag staat gaan de korrels kapot en krijg je een soort rijstepap.

Voeg beetje voor beetje de bouillon toe totdat alles op is.

- Bij verse paddestoelen deze in een klont boter aanbakken met wat zout en peper en dan toevoegen.

- Bij geweekte paddestoelen deze apart houden nadat je in de groentebouillon hebt laten weken en dan op het laatst toevoegen.

---

Was de rucola en snij deze in tweeën.

Schep de helft door de risotto en roer deze er even doorheen.

---

### Serveren:

Schep m.b.v. een ring een kleine schep risotto midden op het voorverwarmde bord.

Garneer dit af met de rest van de rucola. En rasp er verse parmezaan overheen en zwarte peper..

---

