Risotto met bospaddenstoelen en Grana Padano

4 personen

Als bijgerecht: 6 personen

Ingrediënten

- **3 el** olijfolie
- **1** ui, gesnipperd
- **2** tenen knoflook, fijngesneden
- **300 g** risottorijst (arborio of carnaroli)
- **50 ml** droge witte wijn
- **800 ml** warme groentebouillon
- **150 g** bospaddenstoelen
- **1 flinke el** roomboter
- **1 bosje** rucola
- **60 g** Grana Padano, geraspt

Werkwijze

1. Verhit een deel van de olie in de snelkookpan. Fruit de ui tot hij zacht en glazig is. Voeg de knoflook en paddenstoelen toe en bak ze mee.
2. Schep het paddenstoelenmengsel uit de pan. Voeg nog een lepel van de olie en de rijst toe. Bak de rijst 2 minuten mee, tot de puntjes van de korrels doorschijnend worden. Blus af met de wijn en laat die verdampen.
3. Voeg de warme bouillon toe. Sluit de snelkookpan en breng hem op de hoogste drukstand (stand 3 in het oorspronkelijke recept). Kook de rijst 7 minuten zodra de drukindicator de juiste druk aangeeft. Houd die druk vast.
4. Maak intussen met de ring rondjes van een deel van de geraspte kaas op bakpapier. Bak ze op 185 °C goudbruin.
5. Zet het vuur na 7 minuten uit en laat de druk rustig ontsnappen. Open de pan pas als alle druk weg is. Roer de rijst om en controleer of hij beetgaar is.
6. Schep de boter, de rest van de kaas en het paddenstoelenmengsel door de risotto. Serveer direct met rucola en de kaaswafeltjes.

MATERIAAL

Snelkookpan, oven, bakpapier en een uitsteekring van 10 cm.