

Recepten met risotto

Verzameld, geordend en bewerkt

door

Astrid Veltman

4 juni 2001

Tenzij anders vermeld, zijn de recepten voor **vier** personen.

Inhoudsopgave

- [Enkele inleidende opmerkingen](#)
- [Recepten](#)
 - [Aspergerisotto](#)
 - [Asperge-courgetterisotto](#)
 - [Asperge-hamrisotto](#)
 - [Gamba's op een bedje van bieslook-citroenrisotto](#)
 - [Gele pompoenrisotto met spekjes](#)
 - [Groene kruidenrisotto met kip](#)
 - [Groene risotto](#)
 - [Herfstrisotto met gemengde paddestoelen, doperwtjes en gebakken bacon](#)
 - [Kerrierisotto met gevulde champignons](#)
 - [Kokosrisotto met linzen en zoete aardappel](#)
 - [Mexicaanse risotto](#)
 - [Oosterse risotto met tuinbonen en asperges](#)
 - [Paddestoelenrisotto](#)
 - [Peterselie-citroenrisotto](#)
 - [Risotto](#)
 - [Risotto alla Milanese](#)
 - [Risotto met appel en noten](#)
 - [Risotto met courgette en gerookte zalm](#)
 - [Risotto met courgette en salieschnitzels](#)
 - [Risotto met gedroogde tomaten](#)
 - [Risotto met gehakt, courgette, Italiaanse kruiden en room](#)
 - [Risotto met groene asperges](#)
 - [Risotto met groene kool en pancetta](#)
 - [Risotto met ham en erwtjes uit de voorraadkast](#)
 - [Risotto met kastanjechampignons](#)
 - [Risotto met kip, broccoli en maïs](#)
 - [Risotto met lentegroenten, rucolapesto en pecorino](#)
 - [Risotto met mediterrane groenten en twee kazen](#)
 - [Risotto met mosselen](#)
 - [Risotto met mosselen en garnalen](#)
 - [Risotto met paddestoelen I](#)

- [Risotto met paddestoelen II](#)
- [Risotto met paddestoelen III](#)
- [Risotto met parmaham, worteltjes en salie](#)
- [Risotto met peultjes en pecorino](#)
- [Risotto met pesto](#)
- [Risotto met pesto en vis](#)
- [Risotto met rookkaas en paling](#)
- [Risotto met tonijn, spinazie en tomaat](#)
- [Risotto met zeevruchten](#)
- [Risotto met zomergroenten](#)
- [Risottoburgers met tomatensaus](#)
- [Risottokroketjes](#)
- [Risottotaart met broccoli](#)
- [Risottotaart met groene asperges en geroosterde paprika's](#)
- [Risottotaartjes met morilles en cantharellen](#)
- [Risottotorentjes](#)
- [Roerbakrisotto](#)
- [Saffraanrisotto met kip en broccoli](#)
- [Saffraanrisotto met vis en venkel](#)
- [Tomatenrisotto met rucola en kaas](#)
- [Vegetarische risotto](#)
- [Visrisotto](#)
- [Zoete citroenrisotto met kaneel en vanille](#)

Enkele inleidende opmerkingen

Niemand weet precies waar en wanneer de eerste risotto werd gemaakt. Het lijkt op pilav, dus de oorsprong zou in het Verre Oosten kunnen liggen.

Arborio is een Italiaanse rijstsoort, die groeit op de Noorditaliaanse Povlakte. De ronde rijstkorrels binden zich tijdens het koken gemakkelijk met het kookvocht. Ze kunnen maar liefst 5 keer hun gewicht aan vocht opnemen, zonder hun vorm te verliezen of tot pap te koken. Zo ontstaat de karakteristieke zachte romige basis, terwijl iedere afzonderlijke rijstkorrel zijn stevigheid behoudt.

Risotto was vroeger een rijke-lui's-maaltijd. Nog steeds maakt het in bepaalde Italiaanse streken een belangrijk onderdeel uit van het bruiloftsmaal. En de zondag is geen zondag zonder risotto.

Iedere streek in Italië kent zijn eigen authentieke risotto met telkens weer andere subtiele smaakcombinaties. Wereldberoemd is de goudgele risotto Milanese die met saffraan wordt bereid.

Serveer de risotto zodra hij is bereid. Als u hem nog enkele minuten laat staan, zal de rijst plakkerig dik worden en de romige consistentie verliezen.

U kunt risottorijst beter niet wassen voor u hem in de pan doet; zo wordt het gerecht

smeuïger en dus nog lekkerder.

Voor het bereiden echte risotto moet u even de tijd nemen: zo'n 20 minuten, want die tijd heeft de rijst nodig om mooi beetgaar te worden.

Rijst wordt pas risotto als deze in een open pan, onder regelmatig roeren en het voortdurend toevoegen van vocht wordt bereid. U kunt dus niet gewoon de pan opzetten en weglopen.

Een goede bouillon als basis

Een lekkere risotto staat of valt met de kwaliteit van de bouillon. Het gebruik van een bouillontablet is natuurlijk heel gemakkelijk en geeft een smakelijk resultaat, maar verse zelfgetrokken bouillon is het allerlekkerst.

Basisrecept risotto

300 gr risottorijst (Arborio)

1 ui

40 gr boter

1 dl witte wijn

± 1 liter vleesbouillon

40 gr Parmezaanse kaas

zout, peper

Snipper de ui heel fijn.

Smelt de boter en fruit de ui op laag vuur zacht en glazig, maar niet bruin.

Voeg de rijst toe en bak deze al omscheppend mee tot de korrels glazig zijn.

Voeg de witte wijn (of 1 dl van een ander vocht) toe. De rijst borrelt nu flink op, dus pas op voor spetters!

Roer de rijst regelmatig om tot het meeste van het vocht is opgenomen.

Voeg beetje bij beetje de bouillon toe.

Wacht steeds tot de vorige hoeveelheid bijna door de rijst is opgenomen.

Roer de rijst regelmatig door.

De rijst is goed als de korrels mooi beetgaar zijn en een romige consistentie hebben (na 20-25 minuten).

Roer er tenslotte de kaas door tot die is gesmolten.

Recepten

Aspergerisotto

250 gr witte asperges

250 gr groene asperges

2 sjalotjes

40 gr boter

300 gr risottorijst
1 dl witte wijn
8 dl warme groentebouillon (van tablet)
40 gr Parmezaanse kaas aan een stukje
150 gr gerookte zalm

Snijd van de witte asperges de houtige onderkant af en schil ze.

Snijd de asperges in stukjes van ± 3 cm, kook ze in water met zout in 10-20 minuten gaar en laat ze uitlekken.

Snijd ook van de groene asperges het onderste stukje af en snijd de asperges in stukjes van ± 3 cm.

Houd ze apart.

Snipper de sjalotjes.

Verhit de boter en fruit de sjalotjes hierin 3 minuten.

Bak de risottorijst omscheppend op niet te hoog vuur 3 minuten mee.

Roerbak de groene asperges mee.

Voeg de wijn toe en blijf roeren tot deze door de rijst is opgenomen.

Schenk de bouillon er in gedeelten bij en laat de rijst zo in 20 minuten gaar worden.

Voeg pas nieuwe bouillon toe als de vorige door de rijst is opgenomen en zet het vuur niet te hoog.

Blijf roeren.

Rasp de helft van de Parmezaanse kaas en roer deze door de risotto.

Voeg naar smaak peper toe.

Schaaf van de rest van de kaas, bijvoorbeeld met een dunschiller, mooie flinters.

Snijd de zalm in repen en warm die samen met de witte aspergestukjes in de risotto mee.

Schep de risotto op de borden en garneer met de kaasflinters.

Asperge-courgetterisotto

(2 personen)

175 gr groene asperges in schuine stukken van 5 cm

15 gr boter

1 courgette in halve plakken

2 sjalotjes in ringen

125 gr Lassie Risottorijst

de schil van 1/2 citroen in dunne reepjes

1/2 liter kippenbouillon (van tablet)

35 gr geraspte Parmezaanse kaas

versgemalen peper

Kook de asperges 4 minuten in water met zout, schep ze uit de pan en houd ze warm.

Bewaar 1 1/2 dl van het kookwater.

Bak de courgette en de sjalot omscheppend 2 minuten in de boter.

Temper het vuur, voeg de rijst en de citroenreepjes toe en bak omscheppend 2 minuten tot de rijstkorrels glazig zijn.
Schenk, onder af en toe roeren, het aspergekookwater en de bouillon in delen bij de rijst.
Voeg steeds pas een nieuw deel toe als de vorige vloeistof is opgenomen.
Scheep er na 20 minuten de asperges door en warm nog 1 minuut door.
Voeg naar smaak kaas en peper toe.

Asperge-hamrisotto

Bak 1 gesnipperde kleine ui, 400 gr groene asperges in stukjes en 125 gr hamblokjes kort in 1 1/2 eetlepel boter aan.
Voeg 300 gr risottorijst (Lassie) toe en bak de korrels glazig.
Voeg ± 8 dl kippenbouillon (van tabletten) toe zoals op het pak staat aangegeven en roer tenslotte 50 gr Parmezaanse kaas, zout en peper door de rijst.

Gamba's op een bedje van bieslook-citroenrisotto

Breng op middelhoog vuur 4 1/2 kop bouillon en 1 kop droge witte wijn aan de kook.
Verhit op middelhoog vuur 2 eetlepels olijfolie.
Voeg 2 theelepels geraspte citroenschil en 2 koppen risottorijst toe en bak al omscheppend 1 minuut.
Voeg al roerend de hete bouillon aan de rijst toe.
Na 15-20 minuten is de rijst gaar.
Roer er 1/2 kop fijngesneden bieslook en 1/2 kop geraspte Parmezaanse kaas door.
Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Haal de koppen van 12 gamba's en snijd de schaal overlangs in, zodat het pellen later makkelijker gaat.
Leg de gamba's op een bakplaat.
Smelt 50 gr boter en pers er 1 teentje knoflook boven uit.
Bestrooi de gamba's met grofgemalen zwarte peper en laat ze onder de grill in 2-3 minuten mooi roze worden.
Leg de gegrilde gamba's op de risotto en garneer het geheel met een partje citroen.

Gele pompoenrisotto met spekjes

De pompoen in dit recept maakt de rijst extra romig, de saffraan maakt het gerecht een tikje exotisch.

1 ui

1 dik plak pancetta van 150 gr (Italiaans spek) of spekreepjes

1 stuk pompoen van 400 gr
40 gr boter
2 tenen knoflook
300 gr risottorijst
1 liter kruidenbouillon (van tablet)
1/2 theelepel saffraandraadjes of 1/3 theelepel saffraanpoeder
zout, peper
1/3 theelepel gemalen nootmuskaat
2 eetlepels gehakte selderij

Snipper de ui heel fijn.

Snijd de pancetta in reepjes.

Schil de pompoen en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Verhit de boter en bak er de reepjes pancetta in uit.

Neem het vlees uit de pan en houd het apart.

Verhit het vet opnieuw, voeg de gesnipperde ui en de pompoenblokjes toe, knijp de knoflook erboven uit en bak alles al omscheppend tot de ui zacht en glazig is.

Voeg de rijst toe en bak deze al omscheppend mee tot de korrels glazig zijn.

Voeg, als het meeste vocht is verdampt, 1 dl van de bouillon en de saffraandraadjes of het saffraanpoeder toe (pas op voor spatten!) en schep de rijst om.

Laat de rijst op niet te hoog vuur in een open pan pruttelen tot het meeste vocht is opgenomen.

Voeg dan beetje bij beetje de rest van de bouillon toe; wacht steeds tot de vorige hoeveelheid bijna door de rijst is opgenomen.

Roer regelmatig door.

De rijst is goed, als de korrels mooi beetgaar zijn.

Schep de reepjes pancetta door de rijst en breng op smaak met zout, peper en de nootmuskaat.

Roer eventueel nog een klontje boter door de risotto en bestrooi tenslotte met de gehakte selderij.

Groene kruidenrisotto met kip

1 kleine ui
250 gr champignons
± 1 liter kippenbouillon
1 dubbele kipfilet (± 300 gr)
1/2 bosje krulpeterselie
1 bosje vers basilicum
1 bosje verse kervel (of oregano, marjolein of lavas)
2 1/2 eetlepel olijfolie
2 tenen knoflook
300 gr risottorijst (Arborio)
3 eetlepels groene pesto

50 gr geraspte Parmezaanse kaas

Snipper de ui heel fijn.

Snijd de champignons in vieren.

Kook de kipfilet in de kippenbouillon zachtjes gaar.

Neem het vlees uit de pan en schuim de bouillon af.

Snijd de afgekoelde kipfilet in stukjes.

Hak alle kruiden fijn.

Verhit de olijfolie en bak de ui en de champignons hierin tot de ui zacht en glazig (niet bruin) is.

Knijp de knoflook erboven uit en voeg de rijst toe.

Schep alles goed om en bak de rijst al omscheppend tot de korrels glazig zijn.

Voeg 1 dl van de bouillon toe (pas op voor spatten) en schep de rijst om.

Laat de rijst op niet te hoog vuur in een open pan pruttelen tot het meeste vocht is opgenomen.

Voeg dan beetje bij beetje de rest van de bouillon toe.

Wacht steeds tot de vorige hoeveelheid door de rijst is opgenomen.

Roer regelmatig om.

De rijst is goed als de korrels mooi beetgaar zijn.

Schep de kipstukjes, de pesto en de Parmezaanse kaas door de rijst en warm het geheel goed door.

Schep er tenslotte de kruiden door en breng de risotto op smaak met zout en peper.

Nog lekkerder met extra Parmezaanse kaas.

Groene risotto

1 theelepel olijfolie

1 theelepel sesamolie

1 ui

1 kleine venkelknol in blokjes

150 gr Arboriorijst

7 dl groentebouillon

1/2 dl witte wijn

Parmezaanse kaas

1 blikje of potje doperwtjes

1/8 liter groentebouillon

1 eetlepel vers basilicum

1 eetlepel verse peterselie

1/2 dl witte wijn

7 grote slabladeren

Voor de garnering:

nog wat extra Parmezaanse kaas

zwarte peper

peterselie

Bak het gesnipperde uitje in de olijfolie en de sesamolie en voeg na 3 minuten de in blokjes gesneden venkel en de rijst toe.

Bak dit, onder regelmatig roeren, nog 2 minuten door, zodat de rijstkorrels vettig worden.

Voeg dan de wijn en 1/3 deel van de warme bouillon toe.

Breng het geheel aan de kook en blijf roeren tot al het vocht is geabsorbeerd.

Voeg weer 1/3 deel van de bouillon toe, breng aan de kook en blijf roeren tot het vocht is verdwenen.

Herhaal dit nog een keer.

Roer, als de rijst gaar is, de kaas erdoor en zet het geheel dan weg.

Doe de doperwtten met de bouillon, het basilicum, de peterselie en de sla in een pan en kook dit, met het deksel op de pan, ± 5 minuten.

Pureer het mengsel dan en roer de wijn erdoor.

Vermeng dit doperwttenmengsel met de risotto en bestrooi het gerecht voor het serveren met nog wat kaas, versgemalen zwarte peper en peterselie.

Herfstrisotto met gemengde paddestoelen, doperwtjes en gebakken bacon

1 teentje knoflook

250 gr gemengde paddestoelen (kastanjechampignons, shii-take, oesterzwammen en cantharellen)

250 gr diepvriesdoperwtjes

40 gr boter

75 gr bacon in plakjes

1 dl witte wijn

9 dl runderbouillon (van tablet)

300 gr risottorijst

50 gr geraspte Parmezaanse kaas

versgemalen peper

Snipper de knoflook.

Veeg de paddestoelen schoon en snijd ze grof.

Laat de doperwtjes ontdooien.

Verwarm de boter en bak de bacon knapperig.

Neem de plakjes uit de pan en fruit de knoflook ± 5 minuten in het bakvet.

Bak de paddestoelen al omscheppend 1 minuut mee en bak de rijst mee tot de korrels glazig zien.

Voeg de wijn toe en verwarm tot de wijn is opgenomen.

Voeg 2 dl bouillon toe en breng het rijstmengsel aan de kook.

Kook alles, onder regelmatig roeren, op laag vuur zonder deksel tot al het vocht is opgenomen.

Voeg nu telkens 2 dl bouillon toe en kook op laag vuur tot alle bouillon is op gebruikt.

Kook alles in ± 25 minuten gaar.
Voeg na 15 minuten de doperwtjes toe.
Scheep de Parmezaanse kaas door de risotto en laat even staan.
Voeg naar smaak peper toe en garneer de risotto met de bacon.

Kerrierisotto met gevulde champignons

4 eetlepels olie
1 fijngehakte ui
1/2 eetlepel kerriepoeder
1 kruidenbouillontablet
400 gr risottorijst
1 dl witte wijn
12 grote champignons, steeltjes erafgesneden
60 gr zachte boter
4 fijngehakte takjes peterselie
de blaadjes van 3 takjes tijm
2 eetlepels fijngehakt amandelschaafsel
peper, zout
boter om in te vetten

Verwarm de oven voor op 180°C.
Verhit 2 eetlepels olie in een pan en fruit de helft van de ui met de kerrie en het bouillontablet ± 2 minuten.
Voeg de rijst toe en fruit hem glazig.
Voeg de wijn toe en kook de risotto verder gaar met de hoeveelheid vocht volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Verhit de rest van de olie in een koekenpan en fruit de rest van de ui en de fijngesneden champignonsteeltjes 3 minuten.
Breng op smaak met peper en zout.
Verdeel het mengsel in de champignonhoedjes.
Meng de boter met de peterselie, de tijm, het amandelschaafsel en peper en zout.
Leg op elke champignon een beetje van de kruidenboter en bak de champignons in de oven op een ingevette bakplaat in 10 minuten gaar.
Scheep de risotto op de borden en verdeel de gevulde champignons eromheen.
Lekker met geraspte kaas en broccoli.

Kokosrisotto met linzen en zoete aardappel

1 eetlepel plantaardige olie
1 fijngehakte ui
4 teentjes knoflook

1 prei in ringen
1 schoongemaakte rode paprika in stukjes
100 g shii-takes
250 g risottorijst
100 g Du Puy-linzen
8 dl groentebouillon
4 dl kokosmelk
1 dl gezeefde tomaten
2 eetlepels komijnpoeder
1 eetlepel korianderpoeder
1 middelgrote, geschilde zoete aardappel (bataat) in stukjes
50 g grofgehakte pinda's

Verhit de olie in een ruime pan en fruit de ui hierin kort.

Knijp er de teentjes knoflook boven uit, voeg de ringetjes prei en stukjes paprika toe en roerbak nog even.

Snijd de shii-takes in twee of drie stukken en voeg ze toe, samen met de rijst en linzen.

Roer goed door elkaar en voeg de groentebouillon en kokosmelk toe.

Breng aan de kook en voeg dan de gezeefde tomaten, het komijnpoeder en korianderpoeder toe.

Laat het mengsel zonder deksel op laag vuur ongeveer 20 minuten koken.

Voeg de zoete aardappel toe en zorg dat de stukjes onder staan.

Laat nog 5-10 minuten koken tot de aardappel en de linzen zacht zijn.

Rooster de grofgehakte pinda's in een droge koekenpan en strooi ze voor het opdienen over de risotto.

Mexicaanse risotto

1 zakje kruidenmix voor Mexicaanse rijst (Casa Fiësta)

1 ui

1 groene of rode paprika

3 eetlepels olie

250 gr rundergehakt

1 kleine rookworst of 2 Bifi-worstjes

300 gr rondkorrelrijst

1-1 1/2 dl tomatensaus (pak)

150 gr doperwtten (diepvries)

1 klein blikje maïskorrels (150 gr)

zout, peper

(geraspte kaas)

Roer de kruidenmix door 3/4 liter warm water.

Snipper de ui en snijd de paprika in blokjes.

Bak de ui, de paprika en het gehakt in de olie tot het vlees korrelig is.

Snijd de worst in plakjes.
Scheep de rijst door het gehaktmengsel.
Voeg al roerend de kruidenmix met het vocht, de tomatensaus, de doperwten en de worst toe en laat de rijst in 20-25 minuten smeuïg en gaar worden.
Roer regelmatig en voeg zo nodig water toe.
Scheep er tenslotte de maïskorrels door en verwarm ze mee.
Breng de risotto op smaak met zout en peper en strooi er eventueel geraspte kaas over.
Lekker met tortillachips of kidneybonen.

Oosterse risotto met tuinbonen en asperges

(10 personen)

2 sjalotjes
500 gr groene asperges
3 eetlepels olijfolie
2 blaadjes djeroek poeroet
600 gr risottorijst
2 dl droge witte wijn
1 1/2 liter kruidenbouillon (van tablet)
250 gr doperwten (vers of diepvries)
1 dl kokosmelk
5 eetlepels fijngesneden koriander
peper, zout

Vorbereiding:

Snipper de sjalotten.

Snijd de asperges in schuine stukjes van ± 3 cm en houd de kopjes apart.

Bereiding:

Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem en bak de sjalotjes, de aspergestengels en de djeroek poeroetblaadjes al omscheppend ± 3 minuten mee.

Voeg de rijst toe en bak deze al omscheppend ± 2 minuten mee tot de rijst gaat glanzen.

Voeg de wijn toe en laat deze verdampen.

Voeg deel voor deel de kruidenbouillon toe en kook de risotto gaar.

Kook de aspergekopjes en de doperwten de laatste 5 minuten mee.

Roer de kokosmelk en de koriander door de risotto en breng op smaak met versgemalen peper en zout.

Serveer de risotto in diepe borden of schaaltes.

Paddestoelenrisotto

Snijd 450 gr gemengde paddestoelen (kastanjechampignons, shii-take, oesterzwammen) in stukjes.

Snipper 1 ui fijn.

Verhit 60 gr boter en bak hierin al omscheppend de ui, 1 takje tijm, 1/2 laurierblaadje en de paddestoelen.

Voeg 300 gr risottorijst toe en bak die al omscheppend mee tot de korrels glazig zien.

Voeg 1 dl sherry toe en schep de rijst om.

Laat de rijst op niet te hoog vuur in een open pan pruttelen tot het meeste vocht is opgenomen.

Voeg dan in delen 1 liter kruidenbouillon (van 2 tabletten) toe.

Voeg steeds pas vocht toe als de vorige toevoeging door de rijst is opgenomen.

Roer de rijst regelmatig door.

De rijst is goed als de korrels mooi beetgaar zijn.

Roer 3 eetlepels mascarpone (= Italiaanse roomkaas) door de rijst tot deze is gesmolten.

Breng de risotto op smaak met zout en flink wat versgemalen peper.

Peterselie-citroenrisotto

500 gr risottorijst

1 uitje

1 citroen

peterselie

50 gr geraspte Parmezaanse kaas

2 1/2 dl droge witte wijn

2 potten gevogelte- of groentefond

boter

zout, peper, nootmuskaat

Was de rijst en laat hem uitlekken.

Snipper het uitje heel fijn.

Boen de citroen schoon en rasp de schil af.

Knip het groen van 3 takjes peterselie heel fijn en meng de citroenrasp en de peterselie door de geraspte kaas.

Verhit 3 eetlepels olie in een wok of hapjespan en bak de rijst hierin al omscheppend tot deze begint te sissen.

Verwarm intussen de bouillon, aangevuld met water tot 1 1/4 liter.

Blus de rijst af met de witte wijn en laat het vocht al roerend opnemen.

Voeg nu in delen, al omscheppend, de bouillon toe; dit duurt in totaal 15-20 minuten.

Breng de gare maar nog vochtige rijst op smaak met 2-3 eetlepels boter en wat zout, peper en nootmuskaat en roer het peterseliemengsel erdoor.

Risotto

Een bekende Italiaanse uitdrukking is 'rijst wordt in water geboren, maar moet sterven in wijn'.

1 middelgrote ui
1 teentje knoflook
1 eetlepel boter
4 eetlepels olijfolie
400 gr risottorijst
1 dl witte wijn
1-1 1/2 liter kruidenbouillon
3 tomaten
3 zongedroogde tomaatjes op olie
200 gr verse spinazie
6 eetlepels versgeraspte Parmezaanse kaas
versgemalen peper
enkele takjes bladpeterselie

Snipper de ui en de knoflook.

Verhit de boter samen met 3 eetlepels van de olijfolie en fruit de ui hierin samen met de knoflook ± 10 minuten, zodat de ui goudgeel en zacht is.

Roer de ongewassen rijst erdoor en bak ze omscheppend op laag vuur, zodat de korrels glanzen.

Breng de wijn met de bouillon aan de kook.

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd ze in blokjes.

Schenk een soeplepel bouillon bij de risotto, roer de bouillon door de rijst en blijf zolang roeren dat alle bouillon is opgenomen.

Houd de rest van de bouillon op laag vuur warm.

Voeg de rest van de bouillon in gedeelten toe.

Voeg pas een volgende hoeveelheid toe als de vorige door de rijst is opgenomen; dit duurt, afhankelijk van de gebruikte rijst, ± 20 minuten; kijk voor de kooktijd op de verpakking.

Snijd de gedroogde tomaatjes kleiner.

Zoek de spinazie uit en laat deze met aanhangend water slinken.

De risotto is goed als deze geheel romig is en de rijstkorrels zacht zijn geworden.

Roer de rest van de olijfolie en de geraspte kaas erdoor en maak het op smaak met versgemalen peper.

Leg een deksel op de pan, neem de pan van het vuur en laat 5 minuten staan.

Druk al het vocht uit de spinazie en hak de spinazie grof.

Schep deze samen met de tomaatstukjes door de gare risotto.

Warm nog 2 minuten goed door en garneer met fijngesneden peterselie.

Risotto alla Milanese

<

32 saffraandraadjes
1 pot kalfsfond
1 klein uitje
50 gr rundermerg
75 gr boter
400 gr Arboriorijst
100 gr witte meikaas of koemelkfeta
zout, peper, nootmuskaat

Voor de gremolata:
6 takjes peterselie
2 teentjes knoflook
1 citroen

Leg 16 saffraandraadjes in een kommetje.

Breng de fond, met water tot 1,2 liter aangevuld, aan de kook en roer een paar lepels bij de saffraan.

Snijd de ui in plakken.

Smelt het merg en 50 gr boter in een hapjespan en fruit de ui hierin zachtjes 15 minuten.

Neem de ui uit de pan, schep de rijst erin en bak deze al roerend met een houten lepel 5 minuten.

Voeg in delen van 1/2 dl de bouillon toe en laat deze door de rijst opnemen. Roer daarbij steeds krachtig.

Proef na 15 minuten of de rijst gaar is. Deze moet nog wel stevig zijn.

Zeef dan de saffraanbouillon en roer die voor een mooie gele kleur bij de rijst.

Roer er voor de smaak nog 16 saffraandraadjes door.

Neem de risotto van het vuur, roer er de rest van de boter en de helft van de kaas bij en laat ze smelten.

Breng de risotto op smaak met zout, peper en wat nootmuskaat.

Verwarm diepe borden voor en schep de risotto erin.

Serveer direct met in elk bord een beetje kaas.

Serveer de risotto met gremolata.

Knip de takjes peterselie heel fijn, hak de teentjes knoflook heel fijn en rasp de schil van de goed gewassen citroen.

Meng dit door elkaar en zet het op tafel, zodat ieder het naar smaak kan toevoegen.

Risotto met appel en noten

2 stevige friszure appels
75 gr ontvliesde hazelnoten

75 gr gedroogde abrikozen
25 gr boter
250 gr rondkorrelrijst (of paprijst)
3 1/2 dl appelsap
2 dl droge of halfdroge witte wijn
40 gr suiker
1 zakje vanillesuiker
de rasp van 1 citroen
1 dl slagroom
1-2 eetlepels honing
citroensap

Schil de appels en snipper het vruchtvlees grof.

Rooster de hazelnoten al omschuddend in een droge koekenpan goudbruin, neem ze uit de pan en hak ze klein.

Snijd de abrikozen in kleine reepjes.

Smelt de boter in een braadpan, schep de rijst erin en fruit al omscheppend tot de rijstkorrels glazig worden.

Verwarm het appelsap en de wijn, los de suiker en de vanillesuiker erin op en het voeg er het citroenrasp aan toe.

Voeg al roerend in gedeelten het vocht aan de rijst toe en laat het opnemen.

Voeg bij het laatste beetje vocht ook de appel en de abrikozen toe.

Verwarm de rijst omscheppend 10 minuten en roer er dan de slagroom en de honing bij.

Breng op smaak met citroensap en eventueel nog wat suiker en bestrooi met de noten.

Risotto met courgette en gerookte zalm

1 kleine ui
3/4 courgette
150 gr gerookte zalm
2 takjes verse of 1/3 theelepel gedroogde dille
40 gr boter
300 gr risottorijst (Arborio)
1 dl witte wijn
± 1 liter visbouillon
2 eetlepels crème fraîche

Snipper de ui heel fijn.

Snijd de courgette in staafjes of blokjes.

Snijd de gerookte zalm in stukjes.

Hak de blaadjes van de dille fijn.

Smelt de boter en fruit de ui zacht en glazig (niet bruin).

Voeg de rijst toe, schep goed om en bak deze al omscheppend mee tot de korrels glazig zijn.

Voeg de witte wijn en de courgette toe en roer de rijst om.
Laat de rijst op niet te hoog vuur in de open pan pruttelen tot het meeste vocht is opgenomen.
Voeg beetje bij beetje de visbouillon toe; wacht steeds tot de vorige hoeveelheid bijna door de rijst is opgenomen.
Roer regelmatig door.
De rijst is goed als de korrels mooi beetgaar zijn.
Scheep er tenslotte voorzichtig de dille, de crème fraîche en de zalm door.
Breng de risotto op smaak met zout en peper.

Risotto met courgette en salieschnitzels

snijd 4 kalfsschnitzels doormidden, beleg elk stukje met een blaadje salie en een plakje gerookte ham en steek het met een prikker vast.
Fruit een gesnipperde ui in wat boter in een hapjespan, schep er 300 gr risottorijst bij en laat die glazig worden, tot de rijst knirspt.
Verhit intussen 1 dl droge witte wijn en 8 dl bouillon (uit een pot).
Roer steeds 1 dl vocht bij de rijst en laat het vocht opnemen.
Blijf roeren. Dit duurt in totaal ± 25 minuten.
Snijd intussen 1 courgette in reepjes en 100 gr champignons in plakjes en schep die na 20 minuten bij de rijst.
Bak de kalfsschnitzels in olijfolie eerst op de spekkant en dan op de vleeskant in ± 5 minuten zachtjes gaar.
Roer tot slot 2-3 eetlepels slagroom, 3 eetlepels versgeknijpte peterselie en 3 eetlepels Parmezaanse kaas door de rijst.

Risotto met gedroogde tomaten

Snijd 6 gedroogde tomaten in repen en 2 bosuitjes in ringen.
Kook 350 gr broccoliroosjes 6 minuten in 1/2 liter kippenbouillon (bewaar de bouillon).
Fruit 1 gesnipperde ui en 2 teentjes knoflook uit de pers in 4 eetlepels olijfolie.
Doe er 300 gr rondkorrelrijst (Spaanse of Arboriorijst) bij en bak al omscheppend 3 minuten.
Roer de gedroogde tomaten en ± 1 dl van de hete bouillon bij de rijst en laat het vocht al omscheppend opnemen.
Voeg zo steeds wat bouillon en tot slot 1 1/2 dl droge witte wijn toe.
Warm het gerecht nog even door, het moet 'romig' blijven.
Breng de risotto op smaak met 1/2 dl slagroom en wat zout en versgemalen peper en schep er de bosui, de broccoli en wat versgeknijpt basilicum door.
Serveer met ± 100 gr geschaafde, verbrokkelde overjarige kaas.

Risotto met gehakt, courgette, Italiaanse kruiden en room

500 gr courgette
2 teentjes knoflook
1 grote ui
3 eetlepels Italiaanse kruiden
75 gr risottorijst
Peper
8 dl vleesbouillon
400 gr rundergehakt
bakboter
1 dl slagroom
40 gr verse Parmezaanse kaas

Maak de ui en de knoflook schoon.

Hak de ui fijn, fruit hem zachtjes 3 minuten in de boter en pers de knoflook erboven uit.

Voeg het gehakt toe en bak dit rul.

Bak de rijst en de Italiaanse kruiden al roerend mee tot de korrels rondom met boter zijn bedekt.

Was de courgette en snijd hem in plakjes van $\pm 1/2$ cm.

Voeg ze toe en bak ze even mee.

Voeg de bouillon toe, breng alles aan de kook en kook de rijst onder af en toe omroeren zachtjes 20-25 minuten tot het vocht bijna is opgenomen.

Voeg dan de room en wat peper toe en laat alles, afgedekt, nog 3 minuten zachtjes koken.

Schaaf de kaas over het gerecht en serveer direct.

Risotto met groene asperges

1 bosje groene asperges
3/4 liter kippenbouillon (van 1 tablet)
2 sjalotjes
1 teentje knoflook
4 eetlepels olijfolie
300 gr risottorijst
1 1/2 dl droge witte wijn
1 1/2 dl slagroom
4 takjes peterselie
1 zakje rucolamix
balsamicodressing
Parranokaas (van Uniekaas)

Snijd de harde eindstukjes van de asperges.

Snijd de asperges in stukjes van 4 cm en kook die in de bouillon in $\pm$ 7 minuten beetgaar.

Neem ze uit de bouillon en bewaar deze.

Snipper de sjalotjes en fruit ze zachtjes met de knoflook uit de pers in de olie in een wok of grote braadpan.

Voeg de rijst toe en roerbak tot deze glazig is.

Voeg de wijn toe en roer regelmatig om, zodat de rijst al het vocht kan opnemen.

Voeg dan bij beetje en af en toe roerend de bouillon toe, zodat de rijst het vocht opneemt (dit duurt in totaal $\pm$ 20 minuten).

Voeg na $\pm$ 15 minuten de aspergestukjes toe.

Voeg op het laatst de room toe en schep er de gehakte peterselie door.

Schep de rucolamix met 3 eetlepels balsamicodressing om, verdeel dit over 4 borden en schep de risotto erbij.

Schaaf er flink wat kaas over.

Risotto met groene kool en pancetta

Dit Italiaanse rijstgerecht wordt ook wel 'risotto voor arme lui' genoemd, omdat er voor de smaak korsten van de Parmezaanse kaas in worden meegetrokken.

In Italië worden de kaaskorsten ook wel gebruikt om bouillon van te trekken. Snijd de korst van de kaas en schraap de ergste groezeligheid met een mes weg. Boen de korst onder de warme kraan even met een borsteltje af en de korst is klaar voor gebruik. Hij moet onbewerkt zijn, er mag geen coating op zitten. Desnoods kunt u hem even voorweken.

1/2 groene kool

2 kleine uien

100 gr pancetta of bacon in kleine blokjes

1 liter bouillon

korst van Parmezaanse kaas

zout, peper

5 eetlepels olijfolie

300 gr risottorijst

25 gr geraspte Parmezaan

Was de kaaskorst, schraap van de buitenkant eventueel iets af en laat hem even in warm water weken.

Snijd de kool in dunne reepjes of rol de bladeren op en duw ze door de vulopening van de keukenmachine.

Snijd de sjalotjes klein en bak ze samen met de pancetta in de olie.

Voeg, als alles een beetje bruin begint te worden, ook de kool en daarna de geweekte kaaskorst toe.

Laat alles in een dichte pan 10 minuten stoven.

Voeg, als de kool bijna gaar is, de rijst toe, gevolgd door de helft van de kokende

bouillon.

Laat het vocht op middelhoog vuur verdampen, terwijl u blijft roeren.

Giet er dan soeplepel voor soeplepel de rest van de hete bouillon bij.

Wacht telkens tot het vocht is verdampt is om daarna de volgende lepel toe te voegen.

Blijf roeren tot een romig mengsel is ontstaan. Het roeren zorgt ervoor, dat de rijstkorrels hun zetmeel kunnen afgeven en de risotto perfect smeuïg wordt.

Proef na een minuut of 20. De rijst moet nog stevig zijn, maar niet hard.

Laat de risotto voor het opdienen een kwartiertje staan; hij wordt dan echt het lekkerst.

Schep er voor het opdienen 75 gr boter en de kaas door.

Serveer met extra kaas.

Tip:

Maak van het restant balletjes ter grootte van een pingpongbal.

Neem een blokje kaas en plak het balletje risotto eromheen.

Rol de balletjes door vers broodkruim, druk dat een beetje aan en bak de balletjes in een laagje olie in de koekenpan.

Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Serveer de balletjes bij de borrel.

Risotto met ham en erwten uit de voorraadkast

Snijd 450 gr ham uit blik in blokjes en 8 gedroogde tomaten (potje, in olie) in reepjes.

Wel 1 zakje ($\pm$ 20 gr) gedroogde paddestoelen 15 minuten in 1 1/2 dl gekookt water.

Snipper 1 ui en fruit die met 2 tenen knoflook uit de pers in 2 eetlepels olie.

Smelt er 2 eetlepels boter bij, dan 350 gr risottorijst (Arborio of Spaanse rondkorrelrijst) toevoegen en op hoger vuur al omscheppend

zolang bakken, totdat de korrels glanzen. Twee

kippenbouillontabletten in 1 l kokend water oplossen. Al

roerend steeds een beetje bouillon bij de rijst roeren en

laten opnemen (dit duurt wel 15 minuten). De geweekte

paddestoelen in stukjes snijden en met 1/2 l blik (uitgelekte)

doperwten, de hamblokjes, het weekvocht van de paddestoelen

(aangevuld met bouillon of droge witte wijn tot 1 1/2 dl) bij de

rijst roeren en al omscheppend nog 10 minuten verwarmen, tot

de rijstkorrels gaar zijn. Op smaak brengen met 4 eetlepels

(houdbare) slagroom of koffieroom, 1 eetlepel gedroogde

peterselie en peper uit de molen. Met Parmezaanse kaas (zakje)

serveren.

Risotto met kastanjechampignons

2 sjalotjes
250 gr kastanjechampignons
± 8 dl kruidenbouillon
3 eetlepels olijfolie
1 teentje knoflook
300 gr rondkorrelrijst (Arborio)
300 gr (diepvries)doperwtjes
zout, peper
2 eetlepels geknipte peterselie
150 gr geraspte oude boerenkaas

Snipper de sjalotjes en snijd de champignons in plakjes.

Verhit de olie en fruit de ui en de knoflook uit de pers hierin 2 minuten.

Bak de paddestoelen mee.

Voeg de rijst toe en blijf roeren tot alle korrels glazig zijn.

Schenk er 3/4 van de bouillon bij en laat de rijst in ± 20 minuten gaar worden.

Voeg, als de rijst droger wordt, steeds een scheut bouillon toe.

Kook de erwtjes de laatste 7 minuten mee en breng op smaak met zout, peper en peterselie.

Strooi er aan tafel de kaas over.

Lekker met een ongepaneerde schnitzel, gevuld met rauwe ham en salie.

Variatie:

Laat de erwtjes weg en kook 400 gr fijngesneden preiringen en 1 eetlepel garam masala 5 minuten mee.

Roer op het laatste moment 2 eetlepels crème fraîche door de rijst.

Vervang de oude kaas door Maasdammer.

Risotto met kip, broccoli en maïs

300 gr kipfilet
35 gr boter
1 ui
± 8 dl kippenbouillon
300 gr rondkorrelrijst (Arborio)
300 gr broccoli
1 klein blikje maïskorrels
150 gr geraspte oude kaas
zout, peper
snufje oregano

Snijd de kipfilet in stukjes.

Verhit de boter en bak de reepjes kip hierin rondom bruin.

Snipper de ui en bak hem 2 minuten mee.

Voeg de rijst toe en blijf roeren tot alle korrels glanzen.

Voeg 3/4 van de bouillon toe en laat de rijst in $\pm$ 20 minuten gaar worden.

Verdeel de broccoli in kleine roosjes en laat die de laatste 10 minuten bij de rijst gaar worden.

Roer de rijst regelmatig om en voeg, als de rijst droger wordt, nog wat bouillon toe.

Voeg de uitgelekte maïs en de helft van de kaas toe en breng de risotto met zout, peper en oregano op smaak.

Bestrooi het gerecht met de rest van de kaas en serveer direct.

Variatie:

Vervang de kip door blokjes kalkoenschnitzel, vervang de broccoli door blokjes courgette, laat de maïs weg en serveer het gerecht met geraspte belegen geitenkaas met kruiden.

Risotto met lentegroenten, rucolapesto en pecorino

300 gr Arboriorijst

300 gr groene aspergepunten

100 gr peultjes

100 gr verse kapucijners

2 lente-uitjes

zelfgemaakte pesto

100 gr pecorino

3/4 liter droge witte wijn

75 gr gesnipperde ui

50 gr boter

1 liter bouillon

50 gr geraspte Parmezaanse kaas

zout, versgemalen peper

een scheutje olie

(saffraan)

Bereid de pesto met rucola. Gebruik hiervoor bij voorkeur kruidenolie.

Fruit de uien in de helft van de boter.

Verwarm de bouillon in een aparte pan.

Voeg de rijst bij de uien en bak deze onder voortdurend roeren mee tot de rijst glazig wordt.

Blus af met de wijn, voeg eventueel saffraan toe en laat het geheel inkoken.

Voeg nu 1/10 van de bouillon toe en houd de rijst voortdurend in beweging.

Voeg, als de bouillon is opgenomen, opnieuw 1/10 van de bouillon toe.

Herhaal dit tot de rijst 'al dente' is.

Voeg de rest van de boter, de Parmezaanse kaas toe en naar smaak peper en zout toe.

Snijd $\pm$ 2 cm van de onderkant van de asperges.

Blancheer alle groenten afzonderlijk van elkaar in ruim water.

Schep de groenten door een beetje olie en zet ze apart.
Vermeng de risotto met de rucolapesto en verdeel dit over de borden.
Schep het groentemengsel over de risotto en serveer het gerecht met wat geschaafde pecorino en eventueel nog wat zout en peper.

Risotto met mediterrane groenten en twee kazen

1 kleine aubergine
1/2 courgette
zout, peper
1 ui
4 gedroogde tomaten op olie
1/2 rode en 1/2 gele paprika
3 dl tomatensap
5 dl vleesbouillon
1 teen knoflook
1/2 theelepel gedroogde oregano
300 gr risottorijst
40 gr geraspte mozzarella (zakje, pizzakaas)
40 gr Parmezaanse kaas

Snijd de aubergine en de courgette in blokjes.
Bestrooi de aubergineblokjes met zout en laat dat in een vergiet 30 minuten intrekken.
Spoel de blokjes dan af en laat ze uitlekken.
Snipper de ui heel fijn.
Laat de gedroogde tomaten uitlekken (houd 4 eetlepels van de olie apart).
Snijd de paprika's in halve repen.
Meng het tomatensap door de bouillon.
Verhit de achtergehouden tomatenolie en fruit de ui hierin tot deze zacht en glazig is (maar niet bruin).
Knijp de knoflook erboven uit, voeg de aubergine, de courgette, de gedroogde tomaten, de paprika en de oregano toe en bak ze al omscheppend ± 3 minuten mee.
Voeg dan de rijst toe.
Schep alles goed om en bak de rijst al omscheppend tot de korrels glazig zien.
Voeg 1 dl van de tomatenbouillon toe en schep de rijst om.
Laat de rijst op niet te hoog vuur in een open pan pruttelen tot het meeste vocht is opgenomen.
Voeg dan beetje bij beetje de rest van de bouillon toe.
Wacht steeds tot de vorige hoeveelheid bijna door de rijst is opgenomen.
Roer regelmatig door.
De rijst is goed als de korrels mooi beetgaar zijn.
Schep de geraspte kaas door de rijst en blijf verwarmen tot de kaas is gesmolten.
Breng de risotto op smaak met zout en peper.

Risotto met mosselen

1 kleine ui
40 gr boter
300 gr risottorijst
1 dl witte kookwijn
2-3 visbouillontabletten
2 winterwortels
3-4 stelen bleekselderij
500 gr mosselen (1/2 bak) in de schelp
peterselie
selderijgroen
(zee)zout, witte peper

Snipper de ui fijn en fruit deze in 40 gr boter.

Schep de rijst erbij en bak deze op vrij hoog vuur 5 minuten.

Maak intussen 9 dl visbouillon van kokend water met 2 visbouillontabletten.

Blus de rijst af met de kookwijn.

Voeg in delen, in ± 15 minuten, de bouillon toe en laat het vocht steeds door de rijst opnemen.

Snijd de wortels en de bleekselderij in reepjes.

Was de mosselschelpen en zoek ze uit.

Schep, zodra al het vocht is toegevoegd, de groenten en de mosselen op de rijst, dek de pan af en laat het gerecht, onder af en toe omscheppen, in 15 minuten gaar worden.

Knip flink veel peterselie en selderijblad en strooi dit over het gerecht.

Breng het op smaak met (zee)zout en witte peper uit de molen.

Risotto met mosselen en garnalen

100 gr Hollandse garnalen
3 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
150 gr gekookte mosselen
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel versgehakte peterselie
200 gr Arboriorijst (Italiaanse (rondkorrelige) risottorijst)
saffraan
1 ui
2 1/2 dl visbouillon
2 dl witte wijn

Snipper de ui en fruit de snippers in de hete olie glazig.

Voeg de rijst toe en laat die al roerend eveneens glazig worden.
Schenk de wijn erbij en breng het geheel al roerend aan de kook.
Voeg de saffraan toe en laat op laag vuur het vocht door de rijst opnemen.
Verhit de visbouillon en voeg 1 dl daarvan aan de rijst toe.
Schenk er steeds weer wat bouillon bij als de risotto droog begint te worden.
Laat de risotto zo in ± 25 minuten gaar worden (de rijst moet nog wat vochtig blijven).
Roer de garnalen en de mosselen door de risotto en warm het geheel goed door.
Verdeel de risotto over de warme borden en bestrooi met de kaas en de peterselie.
Lekker met een groene salade.

Risotto met paddestoelen I

(1 persoon)

Snipper 1/2 ui en 1 teentje knoflook fijn.
Verwarm 2 theelepels boter en fruit de ui en de knoflook hierin ± 3 minuten.
Voeg 60 gr risottorijst toe en roerbak deze ± 3 minuten.
Voeg 3 eetlepels droge witte wijn of sherry toe en blijf roeren tot de wijn is opgenomen.
Voeg vervolgens al omscheppend scheut voor scheut de helft van 4 dl kruidenbouillon toe.
Wacht met het toevoegen van nieuwe bouillon tot de vorige door de rijst is opgenomen.
Laat de risotto afgedekt ± 15 minuten zachtjes koken en laat hem dan, van het vuur af, nog ± 5 minuten staan.
Snijd 300 gr gemengde paddestoelen in stukken en kook ze ± 3 minuten in de rest van de bouillon.
Schep ze uit de bouillon en roer ze, samen met 1 eetlepel fijngesneden peterselie, door de rijst.
Verwarm nog ± 3 minuten.
Breng op smaak met zout, peper en citroensap.
Bestrooi de risotto met 1 eetlepel geraspte belegen 20+ kaas.
Eet er gekookte spinazie bij.
Tip: Bewaar de bouillon als tussendoortje.

Risotto met paddestoelen II

1 prei
2 teentjes knoflook
olijfolie

500 gr gemengde paddestoelen

2 sjalotjes

peper

500 gr rondkorrelrijst

1 pot runderbouillon of -fond

1 dl droge witte wijn

peterselie

200 gr Old Amsterdam of andere overjarige kaas

Snijd de prei in fijne ringen en fruit die met de knoflook uit de pers in 2 eetlepels olijfolie.

Zoek de gemengde paddestoelen uit, maak ze schoon en snijd ze eventueel kleiner, maar laat ze herkenbaar.

Snipper de sjalotjes.

Neem de preiringen uit de pan, voeg wat olie toe en bak de paddestoelen en de sjalotjes kort op hoog vuur.

Bestrooi ze met peper uit de molen en neem ze uit de pan.

Schep de rijst in de pan en verwarm die al roerend op laag vuur, zodat de rijst glazig wordt.

Voeg dan in delen, in 20 minuten in totaal, 1,2 liter runderbouillon (van 1 pot bouillon of fond, aangevuld met 1 dl witte wijn en water) toe en laat dit opnemen.

Verwarm het geheel nog $\pm$ 5 minuten tot de rijst gaar is.

Meng er op het laatst de prei door.

Tot zover kunt u het gerecht voorbereiden.

Verwarm de rijst met de prei voor het serveren al roerend opnieuw, voeg de paddestoelen toe en warm ze mee.

Knip een flinke hoeveelheid peterselie fijn en roer die op het laatst door de rijst.

Rasp de oude kaas en geef die er apart bij.

Risotto met paddestoelen III

Bereid 300 gr risottorijst met 2 uitjes, 2 tenen knoflook, 1 zakje (geweekte) paddestoelen, 1 blikje champignons, 2 blikken groene asperges, 3/4 liter bouillon, 1 1/2 dl witte wijn, 1/2 dl Room Culinair en geraspte kaas.

Risotto met parmaham, worteltjes en salie

300 gr Lassie Risottorijst

1 fijngehakte ui

1 fijngehakt teentje knoflook

40 gr boter

600 gr worteltjes in stukjes
4 eetlepels grofgesneden salie
9 dl kruiden- of vleesbouillon (van tabletten)
peper
200 gr Parmaham in reepjes
40 gr geraspte Parmezaanse kaas

Fruit de ui en de knoflook zachtjes 3 minuten in de boter.

Roer de risottorijst erdoor en bak de korrels mee tot ze rondom met boter zijn bedekt.

Bak de helft van de worteltjes en driekwart van de salie even mee.

Voeg de bouillon toe en breng dit op middelhoog vuur al roerend aan de kook.

Kook de rijst, onder af en toe roeren, zachtjes ± 10 minuten.

Voeg dan de rest van de worteltjes toe en kook de rijst, onder af en toe roeren, nog ± 15 minuten tot het vocht is opgenomen en de rijst romig is.

Schep er de rest van de salie en royaal peper door, leg het deksel op de pan en laat de rijst van het vuur af nog 3 minuten staan.

Schep de Parmaham door de rijst en serveer de Parmezaanse kaas er apart bij.

Risotto met peultjes en pecorino

3 eetlepels olijfolie
1 grote fijngehakte ui
200 g risottorijst
1 enveloppe saffraan
1/4 liter droge witte wijn
1 liter groentebouillon
300 g schoongemaakte peultjes
200 g verse spinazie, de helft fijngehakt
100 g geroosterde en grofgehakte blanke amandelen
zout, peper
150 g pecorinokaas

Verhit de olijfolie en bak de ui glazig.

Voeg de rijst toe en bak deze al omscheppend enkele minuten.

Los de saffraan op in wat water en voeg de witte wijn toe.

Blijf roeren.

Doe er dan scheut voor scheut de groentebouillon bij tot de rijst het vocht heeft opgenomen. Dit duurt ongeveer een half uur.

Blancheer intussen de peultjes.

Schep er op het laatst de peultjes, de gehakte spinazie en de amandelen door en breng op smaak met zout en peper.

Laat het afgedekt nog even rusten.

Maak op de borden vier bedjes van de rest van de spinazieblaadjes en maak, bijvoorbeeld met een kopje, een mooie vorm van de risotto.

Garneer met versgeschaafde pecorino.

Risotto met pesto

1 ui
1 teentje knoflook
3 eetlepels olijfolie
450 gr risottorijst
1/2 liter tuinkruidenbouillon (van tabletten)
± 100 gr verse pesto
1 dl room
60 gr pijnboompitten
vers basilicum
100 gr verse Parmezaanse kaas
(zee)zout, versgemalen zwarte peper

Fruit de fijngehakte ui en knoflook in de olie glazig.
Voeg de rijst toe en schep het geheel enkele keren om tot de rijst glanst.
Schenk, terwijl u blijft roeren, beetje voor beetje de bouillon bij de rijst en laat de risotto op laag vuur in 20-25 minuten gaar worden.
Roer alles af en toe voorzichtig om en zorg dat de risotto niet te droog wordt.
Schenk er vlak voor het serveren de room bij en schep de rijst nog eens om.
Bestrooi de risotto naar smaak met zout en peper en garneer het gerecht met lichtbruin geroosterde pijnboompitten, reepjes basilicum en Parmezaanse kaas.

Risotto met pesto en vis

Snijd 1 kleine courgette in vieren en daarna in plakjes.
Was 250 gr spinazie voorzichtig in koud water en laat goed uitlekken.
Snijd 400 gr gemengde visfilet (kabeljauw, schol en zalmforel) in blokjes.
Fruit 1 gesnipperde ui en 2 tenen knoflook uit de pers zachtjes in 3 eetlepels maïsolie.
Scheper 350 gr risottorijst (Arborio of Italiaanse rondkorrelrijst) bij en al bak die al roerend glanzend.
Voeg al roerend in beetjes steeds iets van 8 1/2 dl bouillon en 1 dl witte wijn toe, zodat het door de rijst wordt opgenomen. Het totale kookproces duurt ± 25 minuten.
Voeg na 15 minuten de courgette toe en voeg 5 minuten voor het einde de spinazieblaadjes, de visstukjes en 2 eetlepels pesto toe (de risotto moet nog wel heel nat zijn) en blijf steeds voorzichtig omscheppen.
Voeg tot slot 1/2 dl koffie- of Garderom toe en bestrooi met 150 gr geraspte oude kaas.
Garneer met blaadjes basilicum en serveer direct.
Variatie:

Vervang de courgette en de spinazie door 1 in blokjes gesneden aubergine en 2 grote, in blokjes gesneden vleestomaten.

Gebruik tomatenpesto en ga alleen uit van zalmfiletstukjes.

Risotto met rookkaas en paling

1 ui

2 teentjes knoflook

2 rode paprika's

1 bakje kerstomaatjes

100 gr gerookte paling

150 gr rookkaas in plakken van 1/2 cm

50 gr boter

300 gr risottorijst

9 dl kippenbouillon (van tablet)

peper, zout

Pel en snipper de ui en de knoflook.

Maak de paprika's schoon en snijd ze in stukken.

Was de tomaatjes en halveer ze.

Snijd de paling in stukjes en de kaas in dobbelsteentjes.

Fruit de ui met de knoflook 2 minuten in de boter.

Voeg de risottorijst toe en fruit al roerend 5 minuten.

Voeg 1/3 deel van de bouillon toe en breng het al roerend aan de kook.

Schenk er telkens als de bouillon bijna is opgenomen een gedeelte van de bouillon bij en breng aan de kook.

Ga door tot alle bouillon is opgebruikt.

Kook de risotto in ± 20 minuten gaar.

Schep 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de paprika door de risotto.

Schep de tomaatjes en de paling erdoor en verwarm nog 2-4 minuten tot de tomaatjes net zacht worden, maar nog niet stuk koken.

Breng op smaak met peper en zout, schep de kaas erdoor en serveer direct.

Risotto met tonijn, spinazie en tomaat

300 gr Lassie Risottorijst

1 fijngehakte ui

1 fijngehakt teentje knoflook

40 gr boter

9 dl tomaten- of kruidenbouillon (van tabletten)

300 gr panklare spinazie

4 ontvelde tomaten in parten

2 blikjes tonijn op water

peper

40 gr geraspte Parmezaanse kaas

Fruit de ui en de knoflook zachtjes 3 minuten in de boter.

Roer de risottorijst erdoor en bak de korrels mee tot ze rondom met boter zijn bedekt.

Voeg de bouillon toe en breng dit op middelhoog vuur al roerend aan de kook.

Kook de rijst, onder af en toe roeren, zachtjes ± 15 minuten.

Schep er deel voor deel de spinazie door.

Schep, als de spinazie geslonken is, de tomaten erdoor.

Breng alles aan de kook en kook de rijst nog zachtjes 8 minuten.

Breng pittig op smaak met peper en verdeel de tonijn over de risotto.

Serveer de Parmezaanse kaas er apart bij.

Risotto met zeevruchten

1 visbouillontablet

1 rode ui

1 teen knoflook

3/4 dl vloeibare margarine

1 dl droge witte wijn

400 gr risottorijst

250 gr gepelde garnalen

8 crabsticks

150 gr gekookte mosselen

2 eetlepels fijngehakte peterselie

zout, peper

± 1 eetlepel citroensap

4 schijfjes citroen

Los het bouillontablet op in 8 dl heet water.

Pel en snipper de ui en de knoflook.

Verwarm de helft van de margarine en fruit de ui en de knoflook ± 3 minuten.

Voeg de rijst toe en roerbak het geheel ± 3 minuten.

Voeg de wijn toe, breng het aan de kook en blijf roeren tot de wijn is opgenomen.

Voeg daarna al omscheppend scheut voor scheut de bouillon toe.

Wacht met het toevoegen van nieuwe bouillon tot de bouillon door de rijst is opgenomen.

Laat de rijst met het deksel op de pan 15 minuten zacht koken en laat de risotto van het vuur af dan nog ± 5 minuten staan.

Spoel intussen de garnalen onder koud water af en snijd de crabsticks in stukjes.

Schep de garnalen, de crabsticks en de mosselen vervolgens door de risotto en warm het gerecht nog ± 5 minuten door.

Roer nu de rest van de margarine en de peterselie door de rijst en breng het op smaak

met zout, peper en citroensap.

Garneer het gerecht met de schijfjes citroen.

Lekker met een komkommersalade.

Tip: Als risottovulling kunt u naast zeevruchten ook 350 gr gemengde paddestoelen en 50 gr Parmezaanse kaas gebruiken. Of 400 gr gare asperges, 300 gr doperwtjes en 50 gr Parmezaanse kaas of 250 gr ham, chorizo of gerookte kip en 50 gr Parmezaanse kaas.

Risotto met zomergroenten

bouillontabletten

1 kleine ui

1 teentje knoflook

(olijf)olie

1/2 pak (250 gr) risottorijst (Lassie)

1 zakje witte wijnsauspoeder (Maggi)

1 diepvriespak (450 gr tuinerwtjes met worteltjes

1 blik asperges

200 gr dikke plakken ham of hamreepjes

peterselie

1 zakje geraspte (oude of Parmezaanse) kaas

Breng 3/4 liter water aan de kook en los hierin 1 1/2 bouillontablet op.

Snipper de ui en fruit deze in een wok of hapjespan in 3 eetlepels olie.

Knijp er de knoflook boven uit.

Schep de rauwe rijst erbij en bak die al omscheppend glanzend.

Voeg in delen van 1 dl de bouillon toe en laat die door de rijst opnemen, voordat u de rest toevoegt.

Houd 2 dl bouillon apart en bereid de witte wijnsaus hiermee.

Schep na 10 minuten de diepvriesgroenten door de rijst.

Laat de asperges uitlekken en snijd ze in stukjes van 3 cm.

Snijd de hamplakken in reepjes.

Schep de asperges, de ham en de saus bij de rijst en warm de risotto nog 5 minuten door.

Schep er wat gehakte peterselie door.

Serveer de kaas erbij.

Risottoburgers met tomatensaus

Fruit 1 gesnipperde ui in 1 eetlepel olie.

Voeg 2 ontvelde tomaten in stukjes en 2 1/2 dl Tomato Frito toe en laat het op laag vuur 10 minuten zachtjes inkoken.

Schep er 4 eetlepels basilicumreepjes door.

Meng 400 gr gekookte risottorijst met 75 gr geraspte Parmezaanse kaas en vorm er burgers van.

Wentel ze door losgeklopt ei en een mengsel van 75 gr paneermeel en 1 eetlepel gedroogde oregano.

Bak ze in hete olie om en om lichtbruin en serveer de saus erbij.

Risottokroketjes

(8 personen)

1 kleine ui

1 teentje knoflook

50 gr boter

450 gr risottorijst

1 1/2 liter kippenbouillon

50 gr geraspte Parmezaanse kaas

peper, zout

2 eetlepels tomatenpuree

2 eetlepels fijngeknijpte bieslook

worcestershiresaus

peper, zout

2 eieren (M)

75 gr paneermeel

frituurolie

Snipper de ui en de knoflook.

Smelt de boter en fruit de ui en de knoflook op halfhoog vuur in $\pm$ 5 minuten glazig.

Voeg de rijst toe en bak de korrels al omscheppend tot ze glazig zien. Voeg 1/3 deel van de bouillon toe en breng alles al roerend aan de kook. Voeg, als de bouillon helemaal is opgenomen, weer 1/3 deel toe.

Breng opnieuw aan de kook en voeg, als de risotto alle vocht heeft opgenomen, de rest van de bouillon toe.

Kook de risotto in $\pm$ 25 minuten gaar en roer regelmatig.

Schep de Parmezaanse kaas, de tomatenpuree, de bieslook, de worcestershiresaus en peper en zout door de risotto en laat alles afkoelen.

Vorm met natgemaakte handen kroketjes van de risotto.

Wentel ze door de losgeklopte eieren en vervolgens door het paneermeel en bak de kroketjes in hete olie rondom lichtbruin.

Risottotaart met broccoli

Bereid 400 gr risotto (1 pak) volgens de beschrijving op de verpakking (met 1 ui, 2

eetlepels olijfolie, 1 dl witte wijn en 9 dl bouillon van 2 bouillontabletten).
Verwarm de oven voor op 200°C.
Kook 600 gr broccoliroosjes 10 minuten.
Snijd 200 gr mozzarellakaas en 4 tros- of pruimtomaten in dunne plakken.
Bak 250 gr kalfsgehakt zonder extra vet rul.
Snipper 2 sjalotjes, schep deze bij het gehakt, breng op smaak met zout en peper en bak het gehakt al omscheppend nog even.
Snijd de blaadjes van 1 bosje basilicum fijn.
Hak 16 zwarte olijven zonder pit met 1 teen knoflook en 4 eetlepels olijfolie met een staafmixer fijn en meng dit met de helft van het basilicum door de risotto.
Scheep de risotto in een ingevette ovenschaal, verdeel het gehaktmengsel erover, druk de broccoliroosjes met de bolle kant naar boven in het gehakt en verdeel er dakpansgewijs de tomaat en mozzarella over.
Maal er wat zwarte peper over.
Zet de schotel 10 minuten in de oven.
Strooi er voor het serveren de rest van het basilicum over.

Risottotaart met groene asperges en geroosterde paprika's

1 ui
olijfolie
150 gr risottorijst (Lassie)
1 dl droge witte wijn
1 kruidenbouillontablet
3 draadjes saffraan of 1 mespunt saffraan- of geelpoeder
3 zongedroogde tomaten
verse tijm
zout, peper, nootmuskaat
150 gr bloem
90 gr koude boter
2-3 eetlepels ijskoud water
1 pot geroosterde paprika's (Peleponese)
450 gr groene asperges
een stukje overjarige of Parmezaanse kaas

Snipper de ui en fruit deze in 3 eetlepels olijfolie.
Scheep de rijst erdoor en bak de rijst tot deze sist.
Maak 5 dl kruidenbouillon van het tablet, houd 1 dl apart en meng de rest met de saffraan of het geelpoeder.
Roer de wijn bij de rijst en laat deze in 2 minuten opnemen.
Roer er in 4 delen de saffraanbouillon bij; dit duurt in totaal ± 10 minuten.
Leg een deksel op de pan en laat de rijst nog 5 minuten garen.
Snijd de zongedroogde tomaten klein en schep ze met 1 eetlepel tijmblaadjes en wat zout, peper en nootmuskaat door de rijst.

Zeef de bloem, snijd er de boter in klein, voeg het ijskoude water en een snuf zout toe en kneed er snel een soepel deeg van, of gebruik hiervoor een foodprocessor.

Bekleed een ronde quichevorm van 24 cm doorsnee (of een vierkante vorm van 20 x 20 cm) hiermee.

Prik de bodem in, leg er bakpapier op en schep er een steunvulling in.

Bak de bodem 15 minuten bij 225°C.

Snijd een paar van de paprika's uit de pot in 3 cm brede repen.

Snijd van de asperges een klein stukje af en blancheer ze 3 minuten in kokend water.

Verwijder de steunvulling uit de deegvorm en schep de risotto erin.

Bedek de rijst met de paprikarepen en de asperges, bestrijk de groenten met olijfolie, strooi er zout en peper over en bak de taart 15-20 minuten bij 225°C.

Snijd de taart warm in punten of stukken, leg die op warme borden, schaaft er wat kaas over en strooi er tijmblaadjes over.

Risottotaartjes met morilles en cantharellen

75 gr gedroogde morilles

300 gr cantharellen

2 sjalotjes

2 teentjes knoflook

2 lente-uitjes

7 eetlepels olijfolie

300 gr risottorijst

1 dl droge witte wijn

7 1/2 dl kippenbouillon (van tablet)

25 gr roomboter

peper, zout

25 gr Parmezaanse kaas aan één stuk

Week de gedroogde morilles volgens de aanwijzingen op de verpakking ± 30 minuten in heet water.

Laat ze uitlekken, zeef het weekvocht en bewaar het.

Spoel de morilles zorgvuldig met water en knijp ze goed uit.

Snipper de sjalotjes en de knoflook.

Snijd de lente-uitjes in de lengte in heel dunne repen.

Verhit 2 eetlepels olie, bak de cantharellen tot alle vocht is verdwenen en neem ze uit de pan.

Verhit 2 eetlepels olie en bak de morilles en de knoflook al omscheppend ± 3 minuten.

Voeg de cantharellen en 5 eetlepels weekvocht toe en warm ze even mee. Houd het paddestoelenmengsel warm.

Verhit 3 eetlepels olie in een pan met dikke bodem en bak de sjalot al omscheppend ± 3 minuten.

Voeg de rijst toe en bak deze al omscheppend ± 2 minuten mee tot de rijst gaat

glanzen.

Voeg de wijn toe en laat deze verdampen.

Voeg deel voor deel de rest van het weekvocht en de kippenbouillon toe en kook de risotto in 20-25 minuten gaar.

Roer de paddestoelen en de boter in vlokjes door de risotto en breng op smaak met zout en versgemalen peper.

Zet een bakring, doorsnede $\pm$ 10 cm, op een bordje en schep er 1/4 deel van de risotto in.

Druk iets aan en verwijder de bakring dan voorzichtig.

Maak op dezelfde wijze nog 3 taartjes.

Schaaf de Parmezaanse kaas erboven en garneer met de lente-ui.

Lekker met een groene salade.

Risottotorentjes

Bereid volgens de gebruiksaanwijzing op het pak risotto van 200 gr risottorijst (Lassie), 25 gr boter, 6 dl bouillon en 1 ui en voeg tijdens de bereiding 10 draadjes saffraan toe.

Schep de rijst in vier timbaaltjes of hoge, kleine kopjes en stort ze op de borden.

Garneer de torentjes met wat geraspte kaas.

Roerbakrisotto

2 bouillontabletten

300 gr champignons of andere paddestoelen
(olijf)olie

1 teentje knoflook

300 gr risottorijst

1 dl droge witte wijn

500 gr diepvriessperziebonen of -doperwtjes

1 flesje koffieroom of koffiemelk

1 zakje geraspte Parmezaanse kaas
(peterselie)

Breng 7 1/2 dl water aan de kook en los de bouillontabletten hierin op.

Snipper de ui.

Snijd de paddestoelen kleiner.

Snijd de ham in reepjes.

Verhit een wok, schenk er 3 eetlepels olie in en roerbak de champignons 5 minuten.

Schep de uien erbij (voeg wat olie toe) en fruit de ui.

knijp er de knoflook boven uit.

Schep de rijst erbij en roerbak 4 minuten.

Schenk de wijn erbij en laat deze door de rijst opnemen.
Voeg de warme bouillon in delen van 1 dl toe en laat het vocht steeds opnemen.
Voeg de boontjes of erwten toe en laat de risotto nog 5 minuten garen.
Scheep er 1 dl room door en breng de risotto op smaak met zout en peper.
Knip eventueel wat peterselie fijn en scheep die met 2 eetlepels kaas door de rijst.
Geef de rest van de kaas er apart bij.

Saffraanrisotto met kip en broccoli

1 ui
1 teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
400 gr risottorijst (Arborio)
2 eetlepels boter
1 borrelglas droge witte wijn
1 liter kippenbouillon
enkele draadjes saffraan of 1 mespunt saffraanpoeder
400 gr kipfilet
zout, peper
2 eetlepels boter
200 gr broccoliroosjes
100 gr versgeschaafde Parmezaanse kaas

Snipper de ui en de knoflook en fruit ze in een ruime pan in de olie goudgeel.

Voeg de rijst en de boter toe en bak omscheppend 2 minuten, zodat de rijst glazig wordt.

Schenk de wijn erbij en blijf roeren tot al het vocht is verdampt.

Voeg Dan 1/4 van de bouillon toe, doe de saffraan erbij en blijf regelmatig roeren tot alle vocht is opgenomen.

Voeg vervolgens weer wat bouillon toe, roer en ga zo door tot alle bouillon op is; dit duurt ± 20 minuten. De risotto moet een beetje vochtig zijn.

Snijd d kipfilet in blokjes, kruid ze en bak ze in de boter rondom bruin en gaar.

Kook de broccoliroosjes beetgaar en scheep ze door de risotto.

Scheep de risotto op de borden en leg de kaas erop.

Saffraanrisotto met vis en venkel

1 sjalotje
1 flinke venkelknol
± 8 dl visbouillon
50 gr boter

300 gr rondkorrelrijst (Arborio)
1 envelopje saffraandraadjes
1 dl witte wijn
250 gr kabeljauwfilet
100 gr garnalen
4 eetlepels slagroom
150 gr versgeraspte of geschaafde Parmezaanse kaas

Snipper het sjalotje.

Snijd de venkel in kleine stukjes, snijd het groen fijn en bewaar dat als garnering.

Verhit de helft van de boter en fruit de sjalotsnippers hierin glazig.

Voeg de rijst toe en blijf roeren tot alle korrels glanzen.

Voeg de venkel, de saffraan, de wijn en 3/4 van de bouillon toe en kook de rijst in ± 20 minuten gaar.

Roer nu en dan en voeg, als de rijst droger wordt, nog wat bouillon toe.

Snijd de vis in blokjes en laat die de laatste 10 minuten in de risotto gaar worden.

Roer de slagroom, de rest van de boter, de garnalen en de helft van de kaas door de risotto en voeg naar smaak zout en peper toe.

Strooi de rest van de kaas en het venkelgroen over de risotto en serveer direct.

Variatie:

Gebruik 200 gr gerookte vis (zalm, forel) met 100 gr garnalen en 2 eetlepels dille.

Snijd 100 gr verse roomkaas in blokjes en laat die in de rijst smelten.

Neem in plaats van venkel plakjes gekookte winterwortel.

Tomatenrisotto met rucola en kaas

(1 persoon)

1 sjalot
1 teentje knoflook
2 tomaten
1 eetlepel olijfolie
75 gr snelkookzilvervliesrijst
1 1/2 dl kruidenbouillon
100 gr doperwten (diepvries)
zout, versgemalen peper
30 gr rucola
25 gr geraspte of geschaafde Parmezaanse kaas

Pel en snipper de sjalot en de knoflook.

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Verhit de olie in een braadpan met anti-aanbaklaag en fruit de sjalot en de knoflook 1 minuut.

Schep de rijst erdoor en bak deze al omscheppend 1 minuut mee.

Voeg de tomaat erbij en roerbak die 1 minuut mee.

Voeg de bouillon toe en kook de rijst 8 minuten.
Doe er als laatste de doperwten bij en kook ze 6 minuten mee.
Breng de risotto op smaak met zout en versgemalen peper.
Snijd tot slot de rucola in groffe stukken, schep deze door de risotto en serveer direct met de Parmezaanse kaas.

Vegetarische risotto

1/2 zakje (25 gr) gedroogde cêpes of andere gedroogde paddestoelen
3 bosuitjes
4 eetlepels olijfolie
250 gr rondkorrelige zilvervliesrijst
150 gr kastanjechampignons
1 dikke teen knoflook
1 kruiden- of groentebouillontablet
(1 dl droge witte wijn)
1 bakje kerstomaten
2 eetlepels basilicum
1 eetlepel balsamicoazijn
75 gr waterkersblaadjes
2 eetlepels peterselie
150 gr overjarige kaas of Parmezaanse kaas

Week de paddestoelen een paar uur in 3 dl water.

Laat ze uitlekken en vang het vocht op.

Snipper het wit van de bosuitjes en fruit dat in een hapjespan of wok in de olie.

Voeg de rijst toe en laat die al omscheppend glazig worden.

Los het bouillontablet op in het verwarmde paddestoelenvocht, met water (en de wijn) tot 8 dl aangevuld.

Voeg het vocht in delen van ± 1 dl aan de rijst toe en laat het, steeds omscheppend, opnemen.

Dit duurt ± 15 minuten.

Snijd de champignons in vieren en voeg ze met de knoflook uit de pers, het geknipte basilicum en de geweekte paddestoelen aan de rijst toe.

Verwarm de rijst onder omscheppen nog 15 minuten, tot deze gaar, maar nog wel vochtig is.

Halveer intussen de kerstomaatjes, pluk de waterkersblaadjes af en snijd het groen van de bosuitjes in ringen.

Schep de groenten op het laatst door de rijst en breng de rijstschotel op smaak met een flinke draai peper uit de molen, wat zout, de balsamicoazijn en de peterselie.

Schaaf de kaas in plakken en verkruimel die.

Schep wat kaas op de risotto en geef de rest er apart bij.

Visrisotto

Snijd 1 bosje groene asperges (of 300 gr courgette) in stukjes en kook ze in 1/2 liter water 3 minuten voor.

Laat ze uitlekken en bewaar het kookvocht.

Fruit 1 gesnipperde sjalot met 1 uitgeperste teen knoflook in 3 eetlepels olijfolie glazig.

Voeg 300 gr risottorijst toe en roerbak ± 3 minuten.

Voeg gedurende ± 15 minuten al roerend in delen het aspergevocht, 2 1/2 dl visfond (uit een pot) en 1 1/2 dl droge witte wijn toe.

Voeg pas meer vocht toe als de laatste toevoeging door de rijst is opgenomen.

Roer er na 10 minuten de asperges, 400 gr zalmfilet in stukjes en 100 gr gekookte mosselen door en laat die meegaren.

Breng op smaak met zout en peper.

Zoete citroenrisotto met kaneel en vanille

8 dl volle melk

1 vanillestokje

2 citroenen

60 gr boter

200 gr risottorijst

60 gr suiker

1 1/2 eetlepel crème fraîche

frambozendessertsaus

Breng de melk met het vanillestokje tegen de kook aan en laat het op laag vuur ± 10 minuten trekken.

Neem het vanillestokje uit de melk, snijd het overlans half door en schraap het merg eruit.

Voeg het merg aan de melk toe en houd de melk apart.

Boen de citroenen goed schoon en rasp het geel van de schil.

Verhit de boter in een pan met dikke bodem en schep de rijst erdoor.

Bak de rijst al omscheppend tot de korrels glazig zijn.

Voeg de citroenrasp en 1 dl van de melk toe (pas op voor spatten!) en roer de rijst om.

Laat de rijst op niet te hoog vuur in een open pan pruttelen tot het meeste vocht is opgenomen.

Voeg dan beetje bij beetje de melk toe.

Wacht steeds tot de vorige hoeveelheid bijna door de rijst is opgenomen.

Roer de rijst regelmatig door.

De rijst is goed als de korrels mooi beetgaar zijn en een romige massa vormen.

Roer de suiker en de crème fraîche door de rijst en laat de risotto tot lauwwarm afkoelen.

Schep de rijst in schaalpjes en schenk er wat van de frambozensaus over.

