

Saffraanrisotto met paddenstoelen

VINI VIVI



wines selected by MONTELEONE



Deze saffraanrisotto brengt je helemaal in vakantiesfeer. Het is een heerlijk Italiaans gerecht dat misschien ingewikkeld klinkt, maar eigenlijk best meevalt. Eet deze risotto in goed gezelschap en met de juiste wijn op een warme zomeravond en het is net of je op vakantie in Italië bent!

Recept

VINI VIVI

wines selected by MONTELEONE

Ingrediënten

- 300 gram risottorijst
- 1 envelopje saffraan
- 250 gram paddestoelen
- 500 ml kippen bouillon
- Scheutje witte wijn
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 50 gram geraspte Parmezaanse kaas
- Peterselie
- Klontje goeie boter
- Zout
- Peper

Bereiding

Pel en snipper de ui en fruit deze kort aan in een beetje boter. Voeg de rijstkorrels toe en bak ze kort totdat ze glazig zien. Blus het geheel af met de witte wijn, laat het vocht opnemen in de rijst. Voeg een soeplepel bouillon toe en laat de rijst op een laag pitje koken totdat het vocht opgenomen is. Voeg de saffraan toe aan de risotto en voeg een nieuwe lepel bouillon toe. Herhaal dit elke minuut gedurende een kwartier. Voeg pas nieuwe bouillon toe als al het vocht opgenomen is. Zet een tweede koekenpan op het vuur en fruit hierin de gehakte knoflook aan. Voeg vervolgens de paddenstoelen toe en bak deze kort aan. Breng de paddenstoelen op smaak met peper en zout en voeg de gehakte peterselie toe. Rasp de Parmezaan en roer deze door de rijst. Voeg een klontje boter toe en meng de paddenstoelen door de risotto. Breng de saffraan risotto indien nodig op smaak met peper en zout.