

Paddenstoelenrisotto met truffel

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 4 el olijfolie
- 2 sjalotten, gesnipperd
- Zout en peper
- 2 teentjes knoflook, gepeld en fijngesneden
- 3 takjes verse tijm, of oregano gerist
- 300 gram risottorijst
- 1 glas witte wijn
- 600 ml paddenstoelen-, of kippenbouillon
- 2 el boter
- 0,5 citroen, zest en sap
- 200 gram paddenstoelen, schoongemaakt zoals oesterzwammen, kastanjechampignons, shiitakes, cantharellen
- 75 gram Parmezaanse kaas (geraspt)



Bereiding:

1. Verdeel de paddenstoelen in twee delen. Eén deel voor de risotto en één deel voor de garnering. Het eerste deel voor in de risotto hak of scheur je in kleine stukjes. Zet apart.

Het tweede deel bak je een beetje bruin in 2 el olie met een snuf peper en zout om middelhoog vuur. Zet ook apart.
2. Zorg dat de bouillon klaar staat en warm is. Zet een hapjespan (een pan met een brede bodem en een rechtopstaande rand) op middelhoog vuur. Doe de rest van de olijfolie in de pan en voeg de sjalotten toe met een snuf zout. Bak tot de uitjes glazig zijn.
3. Voeg nu de helft van de boter, de klein gemaakte paddenstoelen, knoflook, verse peper en kruiden toe aan de uitjes. Bak even lekker een paar minuten tot de geuren vrijkomen en de smaken zich hebben vermengd.
4. Nu mag de rijst erbij. Bak de rijst zo'n twee minuten tot deze wat glazig is. Blus af met de witte wijn. Roer lekker door.
5. Wanneer de wijn is opgenomen mag er een soeplepel bouillon in de pan. Roer regelmatig. Zodra rijst het meeste vocht heeft opgenomen doe je er weer een lepel bouillon bij.

6. Wanneer al het vocht door de rijst is opgenomen is de waarschijnlijk rijst gaar. Dit moet je nog wel even controleren. De rijstkorrel moet zacht zijn, maar nog wel een bite hebben. Wanneer je met de lepel door de risotto gaat zie je dat de massa langzaam weer terugloopt.
7. Als de rijst gaar is mag hij van het vuur af. Maak je paddenstoelen risotto op smaak met de rest van de boter, de kaas, het sap en de rasp van de citroen toe. Proef of er nog iets bij moet.
8. Maak de borden op met de achtergehouden gebakken paddenstoelen en maal er nog wat versgemalen peper over.

Meng als laatste of wat druppels truffelolie door de risotto, maar vers geschaafde truffel is natuurlijk nog lekkerder!

Eet smakelijk!