

## Risotto Primavera

4 personen

### Ingredienten:

- 1200 ml water
- 300 gram risotto rijst
- 200 gram doperwten
- 24 groene asperges
- 40 gram Parmezaanse kaas
- 2 uien
- 2 eetlepels milde olijfolie
- 2 groentebouillonblokjes
- Zwarte peper naar smaak



### Bereiding:

- Breng de helft van de bouillon aan de kook en blancheer de asperges een paar minuten.
- Haal de asperges uit de bouillon en spoel ze af met koud water. Bewaar de bouillon. Laat de asperges goed uitlekken en snijd ze in schuine stukjes van 1 cm. Houd de aspergepunten apart.
- Snijd de ui en fruit in de olie totdat het er glazig uitziet. Voeg de risotto toe en roer de olie gedurende 2 minuten goed door de risotto.
- Voeg de bouillon lepel voor lepel toe onder voortdurend roeren. Voeg pas meer bouillon toe als de vorige lepel helemaal is geabsorbeerd. Voeg na 20-25 minuten de erwten en de aspergestukjes toe. Bewaar de punten als garnering.
- Laat de risotto nog 5 minuten koken totdat de rijst beetgaar is.
- Verdeel de risotto over de borden.
- Bestrooi de risotto met de Parmezaanse kaas en voeg zwarte peper toe naar smaak.
- Garneer met de aspergepunten.