

Risotto met courgette, citroen en Parmezaanse kaas

Hoofdgerecht 2 personen

Ingrediënten:

- 150g risottorijst
- 1 kleine courgette, in blokjes
- 1 sjalot, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 50 ml droge witte wijn (of een scheutje van de Grechetto zelf, voor extra smaak)
- 750 ml groentebouillon
- 30 gr Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 citroen (rasp en sap)
- 2 el olijfolie
- Versgemalen peper en zout
- Optioneel: wat verse basilicum of tijm



Bereiding:

1. Groentebouillon: Verwarm de groentebouillon in een pan.
2. Bakken: Verhit de olijfolie in een hapjespan. Fruit de sjalot en knoflook zachtjes tot ze glazig zijn.
3. Risotto: Voeg de risottorijst toe en bak even mee tot deze glazig wordt. Blus af met de wijn en laat deze bijna helemaal verdampen.
4. Sudderen: Voeg beetje bij beetje de warme bouillon toe en roer regelmatig. Voeg na 10 minuten de courgette toe.
5. Afmaken: Blijf roeren tot de rijst gaar is (ongeveer 18-20 minuten). Voeg vlak voor het serveren de Parmezaanse kaas, citroenrasp en het sap toe. Breng op smaak met peper en zout.
6. Serveren: Bestrooi eventueel met verse basilicum of tijm.

Tip: Je kunt ook andere groene groenten zoals groene asperges, bimi of haricots verts gebruiken voor variatie—deze combineren allemaal uitstekend met frisse witte wijnen zoals de Grechetto Colli Perugini