

Risotto al funghi e porcini

Recept voor 4 – 6 personen

Olijfolie

Zeezout en zwarte peper uit de molen

1,5 liter hete kippen- groentebouillon

een handvol gedroogd eekhoorntjesbrood (funghi e porcini)

een kleine ui gesnipperd

2 stengels bleekselderij, schoongemaakt en fijngesneden

400 gram risottorijst

1,5 dl droge witte wijn, vermout of een scheut Pernod

2 handen vers geraspte Parmezaanse kaas

Warm de bouillon en hou m aan de kook. Giet een beetje bouillon op het eekhoorntjesbrood zodat dit net onder staat. Laat dat een paar minuten wellen en haal het eekhoorntjesbrood uit de bouillon. Snij het in stukjes, gooi de bouillon niet weg.

Verwarm een flinke scheut olijfolie in een pan en fruit de uitjes en bleekselderij ruim 10 minuten op laag vuur. De ui en bleekselderij mogen niet verkleuren. Gooi daarna de rijst erbij en zet het vuur iets hoger. Roer even. Schenk de wijn/vermout of Pernod erbij en zet het vuur nog hoger. Blijf roeren totdat de rijst het vocht heeft opgenomen. Giet nu de bouillon van het eekhoorntjesbrood (zonder gruis) bij de rijst. Nu kan het eekhoorntjes brood, een snuf zout en de eerste soeplepel bouillon erbij. Laat de rijst op laag vuur de bouillon opnemen.

Herhaal dit zeker twintig tot dertig minuten en blijf rustig roeren, totdat de rijst zachter wordt. De rijst moet wel nog beet hebben. Haal nu de rijst van het vuur en roer de Parmezaanse kaas erdoor. Eventueel nog wat peper voor de pit. Wil je het gerecht smeùiger? Dan moet je wat boter toevoegen. Laat de risotto een paar minuten staan.

Dit gerecht is heerlijk met een gegrild entrecootje of gegrilde wilde paddenstoelen. Dit maak je als volgt:

Verwarm een droge grillpan en gril verschillende verse paddenstoeltjes tot ze zacht zijn. Hak wat verse kruiden zoals kervel, dragon of peterselie (alleen de blaadjes). Voeg hier wat zout en het sap van een citroen aan toe. En hussel de gegrilde paddenstoeltjes erdoor heen en strooi dit over de risotto.