

## ***Venkel Risotto***

Recept voor 4 personen

2 venkelknollen  
2 teentjes knoflook  
roomboter  
olijfolie  
1 liter warme bouillon ( van 2 blokjes kip of 1 kip en 1 groente bouillonblok)  
1 ui  
100 Parmezaanse kaas  
375 gram risottorijst

Warm de bouillon en hou m aan de kook.

Halveer de venkel in de lengte en verwijder de harde kern. Snijd de venkel in reepjes.

Pel de knoflook en snijd fijn.

Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de helft van de knoflook in circa 2 minuten.

Voeg de venkel toe en breng op smaak met zout en peper. Zet t vuur laag en leg een deksel op de pan. Ongeveer 20 minuutjes garen.

Pel en snipper de ui. Verhit een beetje boter in de pan en fruit de ui en de rest van de knoflook. Ongeveer 4 minuten.

Roer de rijst erdoor en laat die een paar minuutjes glazig worden. Schep een lepel van de bouillon erdoor en roer.

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

Geniet ervan!