

Risotto met gedroogde tomaat

Ingrediënten voor risotto met gedroogde tomaat: (dit recept is voor 7 personen)

- 600 gr risotto/paella-rijst (Turkse toko in de buurt? Daar is het goedkoop.)
- 200 gr gedroogde tomaat
- een kleine struik bleekselderij (ongeveer 400 gr)
- twee (punt)paprika's
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- flink glas droge witte wijn
- 175 gr harde Italiaanse kaas (Parmezaanse kaas bijvoorbeeld)
- 2 liter groentebouillon
- olijfolie
- zout & peper

Zet een pan met tenminste 2 liter groentebouillon op het vuur.

Snij de (punt)paprika's en bleekselderij in kleine stukjes.

Hak de knoflooktenen fijn en snipper de twee uien.

Zet nu een ruime pan op het vuur (met een brede bodem; geen kookpan). Bak de (punt)paprika's als eerste in wat olijfolie.

Voeg na 3 minuten de uien en knoflook toe. Fruit dit kort even aan.

Voeg nu de risottorijst en bleekselderij toe en meng goed.

Zet de pan nu op een lager vuur. Blijf roeren totdat de risotto-korrel glazig wordt.

Zodra de meeste korrels glazig zijn, moet je het risotto-groente mengsel afblussen met een flink glas droge, witte wijn.

Nu weer even goed roeren. Zodra de wijn 'weg is', voeg je de bouillon toe. Twee soeplepels per keer.

Blijf dit herhalen; bouillon toevoegen, roeren. De risottorijst zal de bouillon absorberen en zodra je geen bouillon meer ziet, voeg je weer wat toe. 2 liter ging er bij mij wel in voordat het beetgaar was.

Ondertussen snij je de gedroogde tomaten in reepjes en rasp je de kaas fijn.

Proef de risotto als hij smeüiger en dikker wordt. Op het randje van beetgaar; de korrel is zacht maar toch stevig. Dát moet je hebben! Nu is het tijd om de gedroogde tomaten en de helft van de geraspte kaas toe te voegen.

Goed roeren. Goed proeven. Vind je het lekker? Mooi! Vind je het nog wat flauw? Beetje zout of kaas erbij. Beetje peper.

Aan tafel! Nog een beetje kaas erover. Lekker met een simpele salade en een kipfilet omringd door ambachtelijke ontbijtspek.