

Risotto uit de stoomoven



Velthuizen
KEUKENS

🕒 40 minuten

👥 2 personen

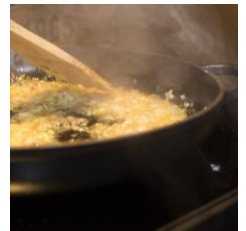


Stap 1 | Wat hebben we nodig?

250 gram bospaddenstoelen
3 sjalotjes
1 teentje knoflook
50 gram roomboter
200 gram risottorijst
600 ml water
1 1/2 tablet groentebouillon
100 gram Parmezaanse kaas
verse peterselie
olijfolie
peper en zout

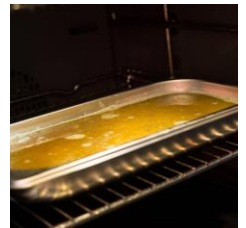
Stap 2 | Even kort in de pan

Snipper 2 sjalotjes en de knoflook. Verwarm in een goede koekenpan met dikke bodem een scheutje olijfolie. Voeg dan de boter, de sjalotjes en knoflook toe, en fruit dit zonder dat de sjalot kleurt. Zodra de sjalotjes er glazig uitzien kan je de risottorijst toevoegen. Blijf roeren totdat de rijst goed gecoat is met boter en olie. Neem hier ongeveer 5 minuten de tijd voor.



Stap 3 | In de stoomoven

Maak de groentebouillon van het water en de tabletten en schenk dit bij de risotto in de koekenpan. Verwarm het geheel en giet dan alles over in een stoomschaal. Zet de schaal in de stoomoven en stel het apparaat in op stomen 100 graden. Stel de tijd in op 20 minuten.



Stap 4 | Bospaddenstoelen

Nu de risotto in de stoomoven staat kunnen we beginnen met de paddenstoelen. Borstel deze schoon, en snijdt ze in plakken. Snipper ook het laatste sjalotje. Bak de paddenstoelen samen met de sjalot, gebruik hiervoor dezelfde koekenpan waar je net de risotto in hebt gemaakt. Breng op smaak met peper en zout. Als laatste voeg je de fijngehakte, verse peterselie toe.



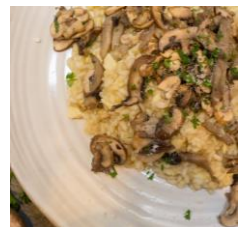
Stap 5 | Controleer de risotto

Neem na 20 minuten de risotto uit de stoomoven en controleer de garing. Wij ontdekten dat de risotto nog een te stevige bite had, dus plaatsten we hem nog even terug in de stoomoven voor 10 minuten. Je risotto heeft de juiste garing als hij zacht is, maar er nog voldoende vocht over is voor een lopende structuur. Zodra je tevreden bent, meng je de Parmezaanse kaas door de risotto.



Stap 6 | Bord opmaken en genieten

Schep de risotto op twee borden. Verdeel de gebakken paddenstoelen over de risotto. Garneer de borden met nog wat Parmezaanse kaas en verse peterselie.



Tip: Heb je een warmhoudlade? Verwarm je borden dan zeker even voor met dit gerecht. Er zit maar 1 nadeel aan gestoomde gerechten en dat is dat het sneller kan afkoelen. Een warm bord geeft je de garantie dat je risotto tot de allerlaatste hap warm blijft.