

Truffel risotto met paddenstoelen mix



Velthuizen
KEUKENS

🕒 40 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

170 gram risotto rijst

2 groente bouillon tabletten

500 ml water

1 rode ui

2 tenen knoflook

2 tl truffeltapenade

250 gram paddenstoelen mix

50 gram Parmezaanse kaas

1 scheutje witte wijn

30 gram boter

Verse peterselie

Rucola (optioneel)

Stap 2 | Ingrediënten mengen

Verwarm het water samen met de bouillon tabletten in een pannetje. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit met de boter in een ruime koekenpan. Voeg de risottorijst toe en bak dit ongeveer 5 minuten mee. Blus vervolgens af met een scheutje witte wijn. Snij de paddenstoelen en bak dit in een andere pan.



Stap 3 | Bouillon toevoegen

Zodra de wijn volledig is opgenomen voeg je de eerste soeplepel warme groentebouillon toe. Roer de risotto regelmatig door en laat ook de bouillon volledig opnemen. Herhaal dit tot de risotto gaar is, dit duurt ongeveer 15 minuten. Tussendoor proef je of de risotto al gaar is, de rijst mag zacht zijn en nog een kleine bite van binnen hebben.



Stap 4 | Risotto afmaken

Zodra de risotto gaar is, kan je de paddenstoelen en de geraspte Parmezaanse kaas toevoegen. Neem twee theelepels van de truffeltapenade en schep dit door de risotto. Hak nog wat verse peterselie en roer ook dit erdoor. Verdeel de risotto over twee borden. Garneer met peterselie en geraspte Parmezaan en eventueel wat rucola.

