



risotto met knolselder en noten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1/4 knolselder (in kleine blokjes gesneden)
boter
peper en zout
nootmuskaat
2 sjalotjes (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 kopjes risottorijst
1 glas witte wijn
7 deciliter kippenbouillon
50 gram parmezaan (geraspt)
1 handvol hazelnoten (fijnggehakt)
1 handvol salie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Bak de knolselderblokjes in een braadpan met boter goudbruin krokant. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Zet apart.
- 2.** Smelt in een diepe pan met dikke bodem opnieuw een klont boter en fruit hierin de sjalotjes glazig. Voeg de knoflook toe en laat eveneens glazig worden. Voeg de rijst toe en roer goed. Overgiet met de wijn en laat deze weggoken. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe en blijf roeren. Na 15 minuten is de rijst gaar en smeuïg. Haal van het vuur.
- 3.** Voeg de knolselder en de Parmezaanse kaas toe. Roer goed.
- 4.** Werk af met de hazelnoten en salie.