



Risotto met tomaat



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

75 gram boter
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
3 takjes rozemarijn (fijngesneden)
250 gram risottorijst
1 glas witte wijn
1 l kippenbouillon
1 blik gepelde tomaat (geplet of gemixt)
250 gram kerstomaten (in verschillende kleuren, gehalveerd)
1 bosje basilicum (fijngesneden)
75 gram parmezaan (geraspte)
zwarte peper
1 bosje rucola

Bereidingswijze

- 1.** Neem een diepe pot met dikke bodem (bv. gietijzer). Smelt hierin de boter en voeg de ui en de knoflook toe. Laat deze op zacht vuur minstens vijf minuten zachtjes garen met de rozemarijn.
- 2.** Voeg de risottorijst toe en roer goed. Overgiet met de witte wijn en laat deze helemaal inkoken.
- 3.** Breng de kippenbouillon aan de kook. Voeg het blik geplette gepelde tomaten toe aan de kokende kippenbouillon. Voeg dit met de pollepel, beetje bij beetje toe aan de risotto. Blijf voortdurend roeren. Als je de helft van de bouillon hebt toegevoegd, mogen de kerstomaten er bij.



- 4.** Na 20 à 25 minuten is de rijst zacht en romig. Haal van het vuur en voeg de basilicum en de Parmezaanse kaas toe. Breng op smaak met zwarte peper van de molen. Laat onder deksel nog 5 minuten rusten.
- 5.** Werk af met rucola en serveer meteen.