



Risotto met kerstomaatjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

300 gram risottorijst
1 l kippenbouillon
1 glas witte wijn
1 sjalot
100 gram zongedroogde tomaten
1 bakje kerstomaat
1 bol mozzarella
100 gram parmezaan (geraspt)
boter
olijfolie
basilicum (enkele blaadjes)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Pel en snipper de sjalot en stoof in olijfolie.
- 2.** Voeg de risottorijst toe en roer tot de korrels glazig worden.
- 3.** Blus met de witte wijn en roer tot de wijn volledig is opgenomen.
- 4.** Snij de zongedroogde tomaten in reepjes en halveer de kerstomaatjes.
- 5.** Schep door de rijst.
- 6.** Giet de bouillon per pollepel bij de rijst.
- 7.** Roer voorzichtig tot het vocht is opgenomen.
- 8.** Na +- 20 minuten is de risotto klaar.



- 9.** Meng een klont boter met de parmezaanse kaas door de risotto.
- 10.** Breng op smaak met peper en zout.
- 11.** Laat een 3-tal minuten rusten met het deksel op de pan.
- 12.** Scheur de mozzarella in stukken.
- 13.** Verdeel de risotto over de borden en werk af met de mozzarella en basilicum.