



Risotto met pastinaak



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

3 takjes rozemarijn (+ tijm en oregano)
1 ui (fijngesnipperd)
1 klontje boter
250 gram risottorijst (Bosto)
125 ml witte wijn (droog)
1 l groentenbouillon
250 gram pastinaken (geschild en in stukjes gesneden)
250 gram wortels (geschild en in stukjes gesneden)
150 gram gebakken nootham (in reepjes gesneden)
100 gram gruyère (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Ris de naaldjes van de rozemarijn en de blaadjes van de tijm en de oregano. Hak fijn.
- 2.** Smelt de boter in een hoge pan en fruit hierin de de fijngesnipperde ui, tijm, oregano en de rozemarijn.
- 3.** Voeg de risottorijst toe en bak tot de korrels glazig zijn.
- 4.** Blus met de wijn en blijf roeren tot deze opgenomen is.
- 5.** Voeg een pollepel van de bouillon toe en roer tot deze opgenomen is.
- 6.** Voeg opnieuw een pollepel van de bouillon toe en ga hiermee door tot de rijst beetgaar is (ongeveer 25 minuten).
- 7.** Kook ondertussen de pastinaak en de wortelen in lichtgezouten water.
- 8.** Giet af en voeg deze 5 minuten voor het einde van de kooktijd aan de risotto toe.



9. Neem de pan van het vuur en roer de reepjes ham en de Gruyèrekaas eronder.

10. Breng op smaak met peper en zout.