Mmmmh!

Risotto met kerstomaten, rucola, parmezaankrokantje en peterseliecoulis

Ingrediënten

750 g carnarolirijst
250 g boter
375 g Parmezaanse kaas
4 L groentebouillon
2 uien
500 g kerstomaten
1 bosje rucola
1 bussel platte peterselie
15 cl olijfolie
6 cl wittewijnazijn
Zout
Peper

Mensen: 10

Kooktijd 30 min.

Bereidingstijd 30 min.

Instructions

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verhit de bouillon en houd warm.

Snipper de ui fijn. Halveer de kerstomaten, was de rucola en rasp de parmezaan (een deel is voor de krokantjes, een deel voor de risotto).

Leg 4 hoopjes parmezaan op een bakplaat met bakpapier en bak 7-8 minuten in de oven. Laat afkoelen.

Pluk de blaadjes van de peterselie en doe ze in de blender met olijfolie. Kruid met peper en zout en een beetje azijn. Mix heel fijn en houd apart.

Smelt 100 g boter in een pan met hoge wanden, fruit de ui enkele minuten. Voeg de rijst toe en bak tot de korrels glazig worden (‘tostare’). Voeg dan de hete bouillon toe, pollepel per pollepel, als het vocht door de rijst is opgenomen.

Belangrijk: Voor alle risotti moet de bouillon kokend heet zijn en moeten de rijstkorrels telkens onderstaan. Roer non-stop! Als je een minuutje niet oplet, blijft de rijst kleven! De rijst zal gaar zijn 15 tot 20 minuten na de eerste lepel bouillon.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d’acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Voeg de helft van de tomaten toe als je halverwege de gaartijd bent.

Als de rijst gaar is, voeg je de resterende boter toe. Doe de geraspte parmezaan erbij en roer goed.

Dit noemt men ‘mantecare’. *(Mantecare wil niet zeggen dat je krachtig moet roeren, de term wordt ook voor andere bereidingen gebruikt, het gaat vooral om de samensmelting van alle ingrediënten, vooraleer het gerecht geserveerd wordt).* Doe dan de resterende tomaten erbij. Laat de bereiding even rusten, tot alle ingrediënten mooi samensmelten, voeg de rucola toe en roer nogmaals.

Serveer de risotto in een warm bord, werk af met enkele kerstomaatjes, enkele blaadjes rucola, een parmezaankrokantje en enkele druppeltjes peterseliecoulis.