



Risotto ai funghi porcini

Romige risotto met geurige porcini en verse champignons. Een aardse, troostrijke Noord-Italiaanse klassieker.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| 20' | 30' | 4 | Hoofdgerecht |

Ingrediënten

- 300 gr risottorijst (arborio of carnaroli)
- 30 gr gedroogde porcini
- 250 gr kastanjechampignons
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 12 cl witte wijn
- 1 liter groentebouillon
- 50 gr boter
- 50 gr geraspte parmezaan

2 eetlepel olijfolie
peper en zout
wat gehakte peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Week de gedroogde porcini 20 minuten in warm water. Bewaar het weekvocht en hak de porcini grof.
- 2.** Snijd de verse champignons in plakjes en bak ze in wat olijfolie tot ze goudbruin zijn. Zet apart.
- 3.** Snipper de ui fijn en stoof glazig in de helft van de boter met de geperste look.
- 4.** Voeg de rijst toe en roer tot de korrels glanzen.
- 5.** Blus met de witte wijn en laat inkoken.
- 6.** Voeg de porcini en het gezeefde weekvocht toe, daarna telkens een pollepel warme bouillon terwijl je blijft roeren.
- 7.** Ga zo een 18-tal minuten door tot de rijst romig en beetbaar is.
- 8.** Roer de gebakken champignons, de rest van de boter en de parmezaan erdoor.
- 9.** Breng op smaak met peper en zout en werk af met peterselie.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)