



Risotto agli asparagi

Lentefrisse risotto met groene asperges en parmezaan. Elegant en romig, ideaal als de asperges in het seizoen zijn.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

300 gr risottorijst (carnaroli)
500 gr groene asperges
1 sjalot
12 cl witte wijn
1 liter groentebouillon
40 gr boter
50 gr geraspte parmezaan
2 eetlepel olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de houtige uiteinden van de asperges. Snijd de punten apart en de stelen in stukjes.
- 2.** Blancheer de asperges 3 minuten in de bouillon, schep ze eruit en houd de bouillon warm.
- 3.** Snipper de sjalot fijn en stoof glazig in de olijfolie.
- 4.** Voeg de rijst toe en roer tot de korrels glanzen.
- 5.** Blus met de witte wijn en laat inkoken.
- 6.** Voeg telkens een pollepel warme bouillon toe terwijl je blijft roeren, een 18-tal minuten.
- 7.** Roer halverwege de aspergestukjes erdoor, en de punten helemaal op het einde.
- 8.** Haal van het vuur en roer de boter en parmezaan erdoor.
- 9.** Breng op smaak met peper en zout en dien meteen op.

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