



Boodschappenlijst

Risotto met witte asperges en krokante prosciutto

Voor 3 porties

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 200 gr arboriorijst | <input type="checkbox"/> 50 gr Parmigiano Reggiano, geraspt |
| <input type="checkbox"/> 2 à 3 sjalotten, fijngesnipperd | <input type="checkbox"/> 1 pot witte asperges, uitgelekt en in stukjes |
| <input type="checkbox"/> 1 el boter | <input type="checkbox"/> 4 sneetjes prosciutto of Parmaham |
| <input type="checkbox"/> 1 el olijfolie | <input type="checkbox"/> versgemalen peper |
| <input type="checkbox"/> 800 ml warme gevogeltefond (aangelengd met water indien nodig) | <input type="checkbox"/> zout naar smaak (proef eerst, fond en kaas zijn al zout) |
| <input type="checkbox"/> 100 ml room (20%) | <input type="checkbox"/> optioneel: beetje citroensap of citroenzeste voor frisheid |
| <input type="checkbox"/> 1 el extra boter om af te werken | |

Boodschappenlijst van [kookpot.be](https://www.kookpot.be) · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite