



Risotto met witte asperges en krokante prosciutto

Een smeuïge risotto met parmezaan en witte asperges, afgewerkt met flinterdunne krokant gebakken prosciutto. Pure lente-elegantie op je bord.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	3	Hoofdgerecht

Ingrediënten

200 gr arboriorijst
2 à 3 sjalotten, fijngesnipperd
1 el boter
1 el olijfolie
800 ml warme gevogeltefond (aangelengd met water indien nodig)
100 ml room (20%)

1 el extra boter om af te werken
50 gr Parmigiano Reggiano, geraspt
1 pot witte asperges, uitgelekt en in stukjes
4 sneetjes prosciutto of Parmaham
versgemalen peper
zout naar smaak (proef eerst, fond en kaas zijn al zout)
optioneel: beetje citroensap of citroenzeste voor frisheid

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de gevogeltefond met wat water in een pot en houd die warm op een laag vuur, zodat je hem lepel per lepel warm kan opgieten.
- 2.** Laat de asperges goed uitlekken en snijd ze in hapklare stukjes. Rasp de parmezaan en snipper de sjalotten fijn.
- 3.** Leg de plakjes prosciutto op bakpapier in een droge pan of in de oven op 180 graden gedurende ongeveer 8 minuten, tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Verhit in een ruime pan 1 el boter met een scheutje olijfolie. Fruit de sjalotten glazig op matig vuur, ongeveer 5 minuten, zonder ze te laten kleuren.
- 5.** Voeg de risottorijst toe en roer tot de korrels glanzen en lichtjes doorschijnend worden.
- 6.** Giet een soeplepel warme fond bij en roer tot het vocht is opgenomen. Herhaal dit telkens met een soeplepel, blijf regelmatig roeren. Dit duurt ongeveer 18 à 20 minuten.
- 7.** Voeg na ongeveer 15 minuten de stukjes asperge toe, zodat ze mee opwarmen en hun smaak afgeven.
- 8.** Zodra de rijst gaar maar nog beetgaar is, haal je de pan van het vuur. Roer er de room, 1 el boter en de geraspte parmezaan door. Laat 2 minuten rusten met een deksel op de pan.
- 9.** Lepel de risotto op de borden, verkruimel de krokante prosciutto erbovenop en werk eventueel af met wat extra parmezaan en een zeste van citroen.

Tip

Voor een nog decadentere versie leg je er een gepocheerd eitje bovenop.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette

Dranktip

Een glaasje droge witte wijn zoals Vermentino of Pinot Grigio