



Risotto met witte asperges en krokante prosciutto

Een smeùige 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 sjalotten, fijngesnipperd
1 el boter
1 el olijfolie
800 ml warme gevogeltefond
100 ml room (20%)

1 el koude boter, om af te werken
50 gr Parmigiano Reggiano, fijn geraspt
1 pot witte asperges (ca. 370 gr uitgelekt), in hapklare stukjes
4 plakjes prosciutto
versgemalen zwarte peper
zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Giet de gevogeltefond in een kleine pot en houd die warm op een zacht vuur. De fond mag niet koken, maar moet wel heet blijven.
- 2.** Laat de asperges goed uitlekken en snijd ze in stukjes van circa 2 cm. Rasp de parmezaan fijn en snipper de sjalotten fijn.
- 3.** Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur. Leg de plakjes prosciutto in de pan en bak ze 2 tot 3 minuten per kant tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en zet apart.
- 4.** Verhit in een ruime, zware pan 1 el boter samen met de olijfolie op matig vuur. Fruit de sjalotten glazig gedurende ongeveer 5 minuten zonder ze te laten kleuren.
- 5.** Voeg de arboriorijst toe en roer gedurende 1 tot 2 minuten tot de korrels glanzen en lichtjes doorschijnend worden aan de randen.
- 6.** Schep een soeplepel warme fond bij de rijst en roer regelmatig tot het vocht volledig is opgenomen. Voeg dan een volgende soeplepel fond toe. Herhaal dit proces gedurende 15 minuten.
- 7.** Voeg na 15 minuten de stukjes asperge toe en ga verder met het opgieten van de fond, lepel per lepel, nog 3 tot 5 minuten, tot de rijst gaar maar nog licht beetgaar is. De totale kooktijd van de risotto bedraagt ongeveer 18 tot 20 minuten.
- 8.** Haal de pan van het vuur. Roer de room, de koude boter en de geraspte parmezaan door de risotto. Breng op smaak met peper en zout. Leg een deksel op de pan en laat 2 minuten rusten.
- 9.** Lepel de risotto op de borden, verkruimel de krokante prosciutto erbovenop en werk naar wens af met wat extra geraspte parmezaan.

Tip

Gebruik bij voorkeur asperges op sap in plaats van in azijn, zodat de risotto niet te zuur wordt. Proef de fond voor gebruik: is die erg zout, leng hem dan aan met een scheutje water.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Pinot Grigio of Vermentino past uitstekend bij de zachte smaken van asperge en parmezaan.