



## Paddenstoelenrisotto

*Romige risotto met gebakken paddenstoelen en Parmezaanse kaas. Geduldig roeren maakt van deze rijst een echte troostmaaltijd.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 300 g risottorijst (arborio)
- 400 g gemengde paddenstoelen
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 150 ml droge witte wijn
- 1 l groentebouillon
- 60 g boter
- 80 g geraspte Parmezaanse kaas
- platte peterselie

olijfolie

peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Houd de bouillon warm op een zacht vuur.
2. Bak de gesneden paddenstoelen in olijfolie goudbruin, kruid met peper en zout en zet opzij.
3. Stoof de gesnipperde ui en look glazig in de helft van de boter.
4. Voeg de rijst toe en roer 2 min tot de korrels glazig zien. Blus met de wijn en laat inkoken.
5. Schep telkens een pollepel warme bouillon bij en blijf roeren tot de rijst het vocht opneemt. Herhaal ongeveer 18 min.
6. Roer de paddenstoelen, de rest van de boter en de Parmezaan erdoor.
7. Laat 2 min rusten, werk af met peterselie en serveer meteen.

---

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