



## Champignonrisotto

*Een romige risotto met gebakken champignons en parmezaan, traag opgebouwd voor een fluweelzachte beet. Pure troost op een bord.*

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

### Ingrediënten

- 300 gr risottorijst (arborio)
- 400 gr champignons
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 1 dl witte wijn
- 1 liter groentebouillon
- 50 gr boter
- 60 gr geraspte parmezaan
- 3 el olijfolie

verse peterselie

peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Houd de groentebouillon warm in een steelpan. Snipper de ui en look fijn en snijd de champignons in plakjes.
2. Bak de champignons in een hete pan met wat olijfolie tot ze goudbruin zijn en het vocht verdampt is. Kruid met peper en zout en zet apart.
3. Stoof in dezelfde pan de ui en look glazig in de rest van de olijfolie. Voeg de risottorijst toe en roer 2 minuten tot de korrels glanzen.
4. Blus met de witte wijn en laat inkoken. Voeg dan telkens een pollepel warme bouillon toe en roer geregeld; wacht tot het vocht opgenomen is voor je nieuwe bouillon toevoegt.
5. Ga zo 18 tot 20 minuten door tot de rijst beetgaar en romig is. Roer de gebakken champignons erdoor.
6. Haal van het vuur en roer de boter en parmezaan erdoor. Laat 2 minuten rusten, werk af met gehakte peterselie en serveer meteen.

---

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