



## Risotto alla milanese

*De gouden saffraanrisotto uit Milaan, romig van boter en parmezaan. Een elegante klassieker die perfect past bij osso buco.*

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

### Ingrediënten

320 gr risottorijst (arborio of carnaroli)  
1 liter kippenbouillon  
1 ui  
150 ml droge witte wijn  
1 zakje saffraandraadjes  
60 gr boter  
60 gr geraspte parmezaan  
2 el olijfolie  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Houd de kippenbouillon zachtjes warm op een tweede pit en los de saffraandraadjes op in een klein kopje warme bouillon.
2. Fruit de zeer fijn gesneden ui glazig in de olijfolie en de helft van de boter, zonder te laten kleuren.
3. Voeg de rijst toe en rooster hem enkele minuten mee tot de korrels glazig zien en licht glanzen.
4. Blus met de witte wijn en roer tot de alcohol volledig is verdampt.
5. Voeg nu telkens een pollepel warme bouillon toe en roer regelmatig tot het vocht bijna is opgenomen voor je de volgende schept.
6. Roer na ongeveer 12 minuten de saffraanbouillon erdoor zodat de risotto egaal geel kleurt.
7. Ga door met bouillon toevoegen tot de rijst na ongeveer 18 minuten beetgaar maar romig is.
8. Haal de pan van het vuur en roer de resterende koude boter en de parmezaan er krachtig door voor de romige mantecatura.
9. Breng op smaak met zout en peper, laat een minuut rusten onder deksel en serveer meteen.

---

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