# 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 |
|---|---|---|---|
| **15'** | **25'** | **4** | **Hoofdgerecht** |

## Ingrediënten

320 gr risottorijst (arborio of carnaroli)

1 liter kippenbouillon

1 ui

150 ml droge witte wijn

1 zakje saffraandraadjes (ca. 0,125 gr)

60 gr ongezouten boter

60 gr geraspte parmezaan

2 el olijfolie

zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

**1.** Houd de kippenbouillon zachtjes warm op een tweede pit.

**2.** Los de saffraandraadjes op in een kleine kom met 3 el warme bouillon en zet apart.

**3.** Snijd de ui zeer fijn.

**4.** Verhit de olijfolie en de helft van de boter in een brede, zware pan op middelhoog vuur.

**5.** Fruit de ui glazig zonder te laten kleuren, ongeveer 5 minuten.

**6.** Voeg de risottorijst toe en rooster hem al roerend 2 minuten mee tot de korrels glazig zien en licht glanzen.

**7.** Blus met de witte wijn en roer tot de alcohol volledig is verdampt.

**8.** Voeg telkens een pollepel warme bouillon toe en roer regelmatig tot het vocht bijna volledig is opgenomen voor je de volgende pollepel toevoegt.

**9.** Roer na ongeveer 12 minuten de saffraanbouillon erdoor zodat de risotto egaal geel kleurt.

**10.** Ga door met bouillon toevoegen en roeren tot de rijst na in totaal ongeveer 18 minuten beetgaar maar romig is.

**11.** Haal de pan van het vuur.

**12.** Snijd de resterende koude boter in blokjes en roer die samen met de parmezaan krachtig door de risotto voor de romige mantecatura.

**13.** Breng op smaak met zout en peper.

**14.** Leg het deksel op de pan, laat 1 minuut rusten en serveer meteen op verwarmde borden.

### Tip

Gebruik bij voorkeur carnaroli in plaats van arborio: de korrel is steviger en geeft minder snel een papperige textuur. Zorg dat de bouillon de hele kooktijd door warm blijft, want koude vloeistof onderbreekt het kookproces en maakt de risotto kleverig.

### Lekker met

Osso buco alla milanese

### Dranktip

Een droge witte wijn uit Noord-Italië, zoals een Gavi di Gavi of een Soave Classico, sluit mooi aan bij de romige rijkheid van dit gerecht.