

Tomatenrisotto met oude kaas

Vegetarisch



Ingrediënten voor 4 personen

- 150 g risotto
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 1 rode peper, zaadlijst verwijderd en fijngehakt
- 2 stengels bleekselderij, geschild en in plakjes
- 2 el tomatenpuree
- 500 ml groentebouillon
- 40 g geraspte oude kaas (of vervang door vegan kaas)
- 1 el crème fraîche (of vegan alternatief)
- 2 tomaten, zaadlijst verwijderd en in blokjes gesneden
- Paar takjes basilicum, alleen de blaadjes, fijngesneden
- Olijfolie om in te bakken

Bereidingstijd: circa 30 minuten

Bereiding

1. Bak in een hapjespan de sjalot, knoflook, 1/3 van de rode peper en bleekselderij tot de ui glazig en zacht is.
2. Voeg de risotto en tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee. Voeg zoveel bouillon toe tot de risotto net onderstaat. Laat op middelhoog vuur zachtjes pruttelen. Voeg opnieuw bouillon toe als de vorige bijna is opgenomen. Roer regelmatig. De risotto is goed als hij beetgaar en smeug is.
3. Voeg de kaas (houd wat achter voor garnering), crème fraîche, tomatenblokjes en de helft van de basilicum toe aan de risotto en roer erdoorheen. Zet het vuur uit en doe de deksel op de pan. Laat 2 minuten staan.
4. Schep de risotto op borden en garneer met wat rode peper, kaas en de overige basilicum. Bestrooi met zwarte peper uit de molen.