

Risotto met champignons en groene asperges

Vegetarisch



Ingrediënten voor 4 personen

- 250 g champignons, schoongeborsteld en in plakjes
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 150 g risotto
- Slok droge witte wijn
- 500 ml groentebouillon
- 100 g groene aspergetips, in stukjes van 1,5 cm gesneden
- 40 g geraspte Parmezaan (of vegan kaas)
- 1 el crème fraîche (of vegan alternatief)
- 1 el roomboter (of vegan alternatief)
- 2 takjes platte peterselie, fijngesneden
- 2 el pijnboompitten
- Olijfolie om in te bakken

Bereidingstijd: ca. 35 minuten

Bereiding

1. Bak de champignons in olijfolie goudbruin. Schep op een bord en houd warm met alufolie.
2. Bak de sjalot en knoflook in een scheutje olijfolie in 2 minuten op laag vuur tot de sjalot glazig en zacht is.
3. Voeg de risotto toe en bak 1 minuut mee. Blus af met de wijn en laat even inkoken. Voeg bouillon toe tot de risotto net onderstaat. Laat op middelhoog vuur zachtjes pruttelen. Voeg steeds opnieuw bouillon toe als de vorige bijna is opgenomen. Roer regelmatig door.
4. Voeg als de risotto bijna beetgaar is de champignons, groene asperges, geraspte Parmezaan (houd wat achter voor garnering), crème fraîche, roomboter en peterselie toe aan de risotto en roer erdoor. Zet het vuur uit en doe de deksel op de pan. Laat 2 minuten staan.
5. Rooster ondertussen de pijnboompitjes goudbruin in een droge koekenpan.
6. Schep de risotto op borden en garneer met de achtergehouden kaas, pijnboompitjes. Bestrooi met wat zwarte peper.

Klimaatmarkt 2022

Beter voor het Klimaat – Beter voor je Portemonnee