

risotto met wilde paddenstoelen voor 2 personen



Recept van Carmine Guidici – chef Ristorante Pasta e Vino – Beek LB

ingrediënten

- 200 gr. Risotto rijst 'Arborio'
- 0,75 – 1 ltr. hete bouillon (bij voorkeur van paddenstoelen) **
- 2 sjalotjes of 1 kleine ui fijn gesneden
- 0,75 dl. witte wijn
- 150 – 200 gram wilde (voorjaars-) paddenstoelen ***
(Voorjaarspronkridder, morieljes, mousseron)
- Handje gesneden peterselie
- 20 gram boter
- 30 – 40 gram geraspte Parmezaanse kaas
- peper en zout fijngemalen uit de molen
- 2 eetlepels olijfolie

** Je kunt makkelijk een krachtige paddenstoelen bouillon maken door het vocht van wat gewelde paddenstoelen (morieljes of eekhoorntjesbrood) toe te voegen aan een basis bouillon naar keuze. Voor dit recept gebruik je dan ca. 15 gram gedroogde paddenstoelen. De gewelde paddenstoelen kun je in kleine stukjes snijden en toevoegen nadat je de bouillon hebt toegevoegd aan de rijst.

*** Vanzelfsprekend is deze risotto ook te maken met andere paddenstoelen.

risotto met wilde paddenstoelen voor 2 personen



bereiding

Snipper de ui, was en hak de peterselie, maak de paddenstoelen schoon en snij ze in vergelijkbare stukjes.

Fruit de ui aan in wat olijfolie tot glazig, maar niet laten kleuren. Voeg de paddenstoelen toe en fruit tot al het vocht is verdwenen. Voeg de rijst toe en zorg dat alle korreltjes bedekt zijn met wat vet. Bak tot de rijst glazig is. Blus af met de witte wijn. Kook de wijn in tot bijna verdampt en voeg 0,75 ltr. hete bouillon toe, de helft van de peterselie en eventueel de stukjes gewelde gedroogde paddenstoelen waar je de bouillon mee hebt gemaakt.

Laat rustig koken en roer regelmatig. Je ziet dat de rijst beetje bij beetje het vocht gaat binden. De rijst is op zijn best als hij 'al dente' is: de rijstkorrel is glazig maar nog een klein wit puntje in de kern is dan nog zichtbaar. De risotto is dan zacht romig, glanst en is dik vloeibaar. Vind je hem nog te dik, voeg dan nog wat hete bouillon toe tot de juiste dikte. Je moet risotto met een vork kunnen eten.

Haal van het vuur en schep de boter, Parmezaanse kaas en rest van de peterselie door de risotto. Breng op smaak met peper en zout. Direct serveren (anders dikt je risotto nog na op het bord !!). **Buon appetito !!**

