

Risotto met doperwten

Gemaakt voor groepen 6, 7 en 8 basisschool de Peperklip op 15 november 2018

Ingrediënten (4 personen):

- zonnebloemolie
- 200 gram risotto (aborio rijst)
- 1 grote sjalot, geschild en in kleine stukjes gesneden
- 1 knoflookteen, geschild en in kleine stukjes gesneden
- 1 liter groentebouillon
- 1/3 bleekselderij, in kleine stukjes gesneden
- 250 gram champignons
- 200 gram doperwten (diepvries)
- Peper, zout
- 30 gram geraspte kaas
- Een klein beetje citroensap

Bereiding:

Verwarm de olie op laag vuur in een (soep)pan. Bak het sjalotje glazig zonder te laten kleuren en voeg vervolgens de knoflook toe. Laat even meebakken. Doe de risotto rijst in de pan en bak deze 2 minuten. Zorg ervoor dat je de risotto lekker door de olie heen roert, zodat alle korrels met een dun laagje zijn bedekt.

Vervolgens voeg je soeplepel voor soeplepel de bouillon toe. Steeds als het vocht van de ene soeplepel is opgenomen door de risotto, dan voeg je de volgende toe. Dit blijf je doen tot de risotto nagenoeg gaar is (circa 20 minuten). *Het kan zijn dat je niet alle bouillon nodig hebt!*

Tijdens het toevoegen van de bouillon, kook je de doperwten in ongeveer 5 minuten gaar en giet je deze af. Snijd ondertussen ook de champignons in stukjes en bak met wat zonnebloemolie en peper aan in een bakpan.

Haal de risotto van het vuur en roer dan de doperwten en de gebakken champignons door de risotto. Tenslotte voeg je de fijngesneden stukjes bleekselderij toe.

Nu is het tijd om de geraspte kaas toe te voegen aan de rijst, het geheel wordt nu lekker smeuïg.

Proef of er nog peper of zout toegevoegd moet worden. De finishing touch is het toevoegen van een heel klein beetje sap van een citroen voor de juiste balans.

Eet smakelijk!

Tip van de kok: Door de champignons eerst apart te bakken haal je het vocht uit de champignons maar versterk je de smaak.

Tip van de kok: Je kunt ook nog wat extra bieslook of lente ui als topping toevoegen aan je risotto.

