

Risotto Bianco con Pesto

DE BOODSCHAPPEN

Ik heb het vaker geprobeerd, maar eigenlijk was het mij nooit goed gelukt. Risotto maken. Terwijl het zó simpel is...

Begin met de pesto. Als je een vijzel hebt, stamp een halve teen knoflook, de basilicumblaadjes en de pijnboompitten fijn.

Mag ook in de keukenmachine of met de staafmixer. Voeg wat olijfolie en kaas toe, net zo lang tot de pesto de gewenste dikte heeft bereikt. Klaar!

Dan de risotto: Begin met de knolselderij en ui in kleine blokjes te hakken en warm de bouillon op. Doe lekker makkelijk en gebruik gewoon bouillonblokjes. Fruit de ui, de knolselderij en de knoflook in een klontje boter op laag vuur voor ongeveer 15 minuten. Dit wordt de soffrito. Let er op dat het niet bruin wordt, dus laag vuur en langzaam garen! Doe daarna de rijst in de pan en roer totdat het glazig wordt. Daarna de drank toevoegen (Wijn of vermout) en vervolgens stap voor stap de bouillon toevoegen. Wacht met het toevoegen van bouillon tot de vorige schep is opgenomen door de risotto. Ga net zolang door tot de bouillon op is. Als het goed is, is de risotto gaar. Zo niet, blijf bouillon toevoegen, of anders gekookt water als je geen bouillon meer hebt. Maak de risotto af met een klont boter een een handje of 2 parmezaanse kaas. Een klodder pesto erboven op en

eet ze!

- Handje pijnboompitten
- 2½ teen knoflook
- 3 handen vol basilicumblaadjes
- Paar handjes Parmezaanse kaas
- Olijfolie
- Peper en zout
- 1 liter kippen- of groentebouillon
- (echte) boter
- Halve knolselderij en 1 grote ui
- 400 gr risottorijst
- 2 glazen droge witte wijn of vermout