

Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/>

Risotto alla Milanese met Paddenstoelen met bacon



Bereiden in: Pan

Vorbereiding: 45 min.

Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1/2 ui
- boter
- 200 gram risottorijst
- witte wijn
- 1 plukje/ 0,05 gram saffraan
- 750 ml warme kippenbouillon
- 4 plakjes bacon
- 100 gram gemengde paddenstoelen
- olijfolie
- 1/2 takjes tijm

- zeezout
- zwarte peper
- 40 gram geraspte kaas

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl

Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/>

Risotto alla Milanese met Paddenstoelen met bacon

Bereiding

- 1
Snipper de ui.
- 2
Zet een pan op het vuur en verhit een royale klont boter. Fruit de ui 5 minuten op laag vuur. Deze moet glazig worden, maar niet verkleuren.
- 3
Schep de risottorijst erdoor en bak 2 minuten mee terwijl je blijft roeren. Schenk een flinke scheut witte wijn erbij en roer totdat de wijn bijna is verdampt.
- 4
Meng de draadjes saffraan met 2 eetlepels bouillon in een bakje en laat even staan.
- 5
De pan met de rest van de bouillon zet je naast je. Schep een aantal soeplepels van de bouillon in de pan. Blijf geregeld roeren in het begin. Zodra de bouillon bijna is verdampt, schenk je er weer een soeplepel bij. Dit blijf je herhalen totdat de rijst 'al dente' gaar is en het geheel nog romig is (laat niet droog koken). Roer de bouillon met de draadjes saffraan na de eerste keer bouillon toevoegen erdoor.

6

In de tussentijd bak je de bacon krokant in een koekenpan zonder vet. Leg op een bord met keukenpapier en laat afkoelen.

7

Hak de paddenstoelen grof en bak ze in een koekenpan met 1 el olijfolie. Roer op het laatst de blaadjes van de tijm en uitgeperste teentje knoflook erdoor en bak nog 1 minuut mee. Breng op smaak met zout en peper.

8

Als de risotto klaar is zet je het vuur uit roer je er een paar klontjes boter en de Parmezaanse kaas door. Zet het deksel op de pan en laat 2 minuten rusten. Proef en breng eventueel extra op smaak met zwarte peper.

Kooktips

De hoeveelheden zijn afgestemd op een voorgerecht, maar je kunt er ook met gemak een hoofdgerecht van maken. Daarvoor heb ik de hoeveelheden tussen haakjes erachter geplaatst.

Serveren

Zet 4 bordjes klaar (verwarm ze even voor in de oven voor het beste effect) en gebruik een ring om de risotto in te scheppen. Garneer met blaadjes rucola, gebakken paddenstoelen en reepjes krokante bacon. Serveer direct.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten