

Risotto uit de oven / Oven baked risotto



Boodschappenlijstje

250 gram gerookt spek, in kleine stukjes
1 ui, gesnipperd
teentje knoflook
25 gram boter
50 gram Parmezaanse kaas, geraspt

300 g risottorijst
150 gram cherry tomaatjes, gehalveerd
half glas witte wijn (optioneel)
700 ml hete kippenbouillon (blokjes)

Zo maake je oven-risotto

Verwarm de oven voor op 200°C / hetelucht 180°C

Bak de spekblokjes in een ovenvaste pan of braadpan in 3-5 minuten goudbruin en krokant.
Roer de ui en boter erdoor en kook alles 3-4 minuten tot het zacht is.

Voeg dan de rijst toe en roer het door het spek/uimengsel tot het goed bedekt is.

Schenk eventueel de wijn erbij en laat 2 minuten koken tot het is opgenomen.

Voeg de cherrytomaatjes en de hete bouillon toe en roer de risotto even snel door.

Dek af met een goed sluitend deksel en bak 18 minuten in de oven tot de rijst net gaar is.

Roer het grootste deel van de Parmezaanse kaas erdoor.

Serveer de risotto bestrooid met de rest van de kaas en vers (af)gebakken stokbrood

Risotto uit de oven / Oven baked risotto



Shopping list

250g pack smoked bacon, cubed
1 onion, chopped
a garlic clove
25g butter
50g parmesan, grated

300g risotto rice
half a glass of white wine (optional)
150g cherry tomatoes, halved
700ml hot chicken stock (cubes)

How to make oven baked risotto

Heat oven to 200°C / 180°C fan

Fry the bacon pieces in an ovenproof pan or casserole dish for 3-5 mins until golden and crisp. Stir in the onion and butter and cook for 3-4 minutes until soft.

Tip in the rice and mix it in well until coated.

Pour over the wine if using any and cook for 2 minutes until it is absorbed.

Add the cherry tomatoes and the hot stock, then give the risotto a quick stir.

Cover with a tightly fitting lid and bake for 18 minutes in the oven until the rice is just cooked. Stir through most of the parmesan cheese.

Serve the risotto sprinkled with the rest of the cheese and freshly baked baguette