

Risotto con funghi, parmigiano e pancetta



De boodschappen

- 60 ml olijfolie
- 100 gram sjalotten en 2 teentjes knoflook
- zeezout & zwarte peper
- 1,5 groenten-bouillonblokje
- 1,5 l kokend water
- 400 gram risotto rijst
- 500 gram gemengde paddestoelen
- 150 gram parmezaanse kaas
- 300 gram pancetta
- 1/2 bosje bieslook
- 200 gram cherry tomaten

Risotto con funghi, parmigiano e pancetta

Zo maak je de risotto

Verhit 45 ml olijfolie in een koekenpan.

Hak de sjalotten fijn en bak ze glazig. Bak de uitgeknepen knoflook even mee.

Voeg de risotto rijst toe en blijf alsmaar roeren tot de rijst heet en daarna doorzichtig begint te worden.

Maal zwarte peper en zeezout over de rijst.

Kook de risottorijst gaar in 18-20 minuten als volgt:

Maak bouillon van de blokjes en schenk het in gedeelten bij de rijst.

Breng het aan de kook en blijf roeren tot de bouillon door de rijst is opgenomen.

Herhaal dit tot de bouillon op is en de rijst verzadigd.

Leg de deksel op de pan, draai het gas uit en zet de pan opzij.

Zo maak je de vulling

Bak de pancetta knapperig in de rest van de olie.

Snij de paddestoelen klein en bak ze een paar minuten mee.

Voeg de gesneden tomaten toe en bak ze even mee.

Roer spek en groenten door de risotto en doe de parmezaanse kaas er bij.

Knip er bieslook over en roer het door.

Schep de risotto even goed om zodat het een geheel wordt.

Serveer de risotto in diepe, verwarmde borden en garneer het met bieslook.

Risotto con funghi, parmigiano e pancetta



Shopping list

60 ml of olive oil
100g shallots and 2 cloves garlic
sea salt and black pepper
1,5 l vegetable stock (cube)
1.5 l of boiling water
400g risotto rice
500 grams of mixed mushrooms
150g parmesan
300g pancetta
1/2 bunch chives
200g cherry tomatoes

Risotto con funghi, parmigiano e pancetta

To make the risotto

Heat 45 ml olive oil in a frying pan.

Chop the shallots and fry them until translucent. Fry the pressed garlic briefly. Add the risotto rice and keep stirring constantly until the rice is hot and slowly turns translucent.

Grind black pepper and sea salt over it.

Cook the risotto rice for 18-20 minutes in total as follows:

Make broth with the cubes and pour it into portions on the rice.

Bring to a boil, stirring until the broth is absorbed by the rice.

Repeat until the broth is gone and the rice is saturated.

Put the lid on the pan, turn the gas off and set the pan aside.

To make the filling

Fry the pancetta crisp in the remaining 30 ml oil.

Cut the mushrooms, fry for a few minutes in the same pan.

Add the chopped cherry tomatoes and cook briefly.

Stir the pancetta and vegetables into the risotto and add the Parmesan cheese as well.

Cut there chives and stir them in too.

Stir it together until all is combined.

Serve the risotto in heated soup plates and garnish with chives.