

# TEMPLATE VOOR RISOTTO

Met deze template kun je eindeloos variëren in de samenstelling van je eigen risotto. Zelf een topcombinatie bedacht? Deel het recept in onze Facebookgroep [Keukenpraatjes](#).

*voor 4 personen*

- 300 g risottorijst (het kan ook met volle rijst, maar ik vind de smeuïgheid van risottorijst niet te evenaren)
- olijfolie
- 2 tenen versnipperde knoflook
- 150 g versnipperde ui
- 300 g groenten zoals prei, pompoen, champignons, rode biet, aardpeer, knolselderij, pastinaak
- 300 ml wijn (rood of wit afhankelijk van de andere ingrediënten)
- 1 l hete groentebouillon (1 el bouillonpasta/-poeder of 1 bouillonblokje in 1 l kokend water)
- kruiden en specerijen zoals laurier, tijm, rozemarijn, oregano, kruidnagel, jeneverbes, nootmuskaat, peper, jeneverbes
- peper en zout

Rooster de rijst in een droge pan tot hij gaat geuren. Voeg een scheut olijfolie, knoflook en ui toe en roerbak 3 minuten.

Voeg de groenten toe en roerbak nog eens 3 minuten. Blus met de wijn. Voeg de specerijen en kruiden toe. Roer goed door.

Voeg nu beetje bij beetje de bouillon toe. Telkens als de rijst droog komt te staan, giet je er wat bouillon bij. De bouillon moet heet zijn! Anders koelt de rijst telkens weer af. Roer de rijst geregeld om. Herhaal dit tot al de bouillon op is.

Als de rijst romig en smeuïg is en nog een lichte *bite* heeft, is hij klaar. Is de rijst nog te taai, dan voeg je nog wat heet water toe tot hij gaar is. Laat 10 minuten rusten.

Breng op smaak met peper en zout. Dien op met Parmezaanse of andere geraspte kaas en versnipperde peterselie of andere groene kruiden.