

Paddenstoelenrisotto met courgette

Aantal personen: 4

Tijd: voorbereidingstijd: 30 minuten

Risotto mag dan slijk klinken, maar van oorsprong is het een vrij 'boerse' en eenvoudige manier van rijst bereiden met boter en bouillon. De Arabieren schijnen het ooit meegenomen te hebben naar Italië. Eenmaal daar maakten de Noord-Italianen de kleverige rijstsoort bekend bij het grotere publiek. Wat ons Nederlanders ervan weerhoudt het wat vaker zelf te maken? Het veelgehoorde geluid "het is zo'n gedoe". Maar je zult zien, dat valt best mee! Het vergt vooral wat tijd door de handelingen die je moet blijven herhalen; ingewikkeld is het niet.

Bereidingswijze

1. Eerst de bouillon maken. Op 1 liter water gebruik je over het algemeen 2 groentetabletten. Maar als de beschrijving op het doosje van jouw merk wat anders zegt, is dit natuurlijk leidend.
2. Snijd de courgette in blokjes en de paddenstoelen in grove stukken. De peterselie hak je fijn met een groot mes.
3. Neem een grote pan - geen koekenpan - en bedenk dat hierin uiteindelijk alles in moet passen. Verhit in deze pan de olijfolie en bak de ui en het teentje knoflook ongeveer 2 minuten.
4. Voeg de courgette en paddenstoelen toe aan de ui.
5. Alle rijst gaat in één keer in de pan. Schep deze om tot de rijstkorrels er glazig uitzien.
6. Blus je mengsel af met de witte wijn en roer tot alle wijn is opgenomen.
7. Voeg nu in delen de bouillon toe en herhaal dit zodra de vorige bouillon door de rijst is opgenomen. Er is geen regel voor het aantal keren dat je er bouillon doorheen schept, het beste kun je dit met een grote soeplepel doen en met 1 schep per keer.
8. Maak de bouillon bijna op, maar proef voor de laatste schep of de rijst bijna klaar is. De korrel mag dan niet meer hard zijn, maar moet juist een zachte, kleverige textuur hebben. Vaak is dit het geval na zo'n 30 minuten.
9. Schep er de peterselie en de Parrano strooikaas doorheen.
10. Verdeel de paddenstoelenrisotto over 4 borden en bestrooi rijkelijk met Parrano Snippers over.

Buon appetito!



Ingrediënten

- 50 gram Parrano strooikaas Originale
- 80 gram Parrano Snippers
- 250 gram gemengde paddenstoelen, grof gesneden
- 300 gram risottorijst (arborio)
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook
- 1 kleine courgette, in blokjes gesneden
- 1 glas witte wijn
- 1 liter warme groentebouillon
- 2 eetlepel fijngesneden peterselie
- 2 eetlepel olijfolie
- peper en zout