

risotto au céleri-rave et aux noix

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1⁄4 céleri-rave (coupé en petits dés)
beurre
sel et poivre
noix de muscade
2 échalotes (émincées)
2 gousses d'ail (émincées)
2 tasses de riz pour risotto
1 verre de vin blanc
7 décilitres de bouillon de poule
50 grammes de parmesan (râpé)
1 poignée de noisettes (hachées)
1 poignée de sauge (ciselée)

Méthode de préparation

1. **Bak de knolselderblokjes in een braadpan met boter goudbruin krokant. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Zet apart.**
2. **Smelt in een diepe pan met dikke bodem opnieuw een klont boter en fruit hierin de sjalotjes glazig. Voeg de knoflook toe en laat eveneens glazig worden. Voeg de rijst toe en roer goed. Overgiet met de wijn en laat deze wegkoken. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe en blijf roeren. Na 15 minuten is de rijst gaar en smeuïg. Haal van het vuur.**
3. **Voeg de knolselder en de Parmezaanse kaas toe. Roer goed.**
4. **Werk af met de hazelnoten en salie.**