



Vurige risotto met chorizo



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

50 gram boter
2 rode uien (fijngesneden)
1 chorizoworst (in stukjes)
3 takjes rozemarijn
2 teentjes knoflook
1 stengel prei (in zeer dunne ringen gesneden)
2 kopjes risottorijst
1 glas witte wijn
1 l kippenbouillon
peper en zout
1/2 bakje kerstomaatjes
3 takjes bladpeterselie (fijngesneden)
50 gram parmezaan (geraspt)
1 kopje amandelschilfers (kort geroosterd in een pan zonder vetstof)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een diepe kookpot, het liefst met dikke bodem (type Le Creuset).
- 2.** Fruit hierin op een niet te hoog vuur de uien glazig met de stukjes chorizo en rozemarijn. Voeg na 5 à 10 minuten de knoflook en de prei toe. Laat nog enkele minuten mee garen.
- 3.** Voeg de risottorijst toe en roer goed: elk korreltje rijst moet bedekt zijn met boter.
- 4.** Overgiet met de wijn en laat deze volledig inkoken.
- 5.** Voeg beetje bij beetje en al roerend de bouillon toe. Na ± 18 minuten koken is de rijst gaar. Je hebt misschien niet alle bouillon nodig.
- 6.** Breng de risotto op smaak met peper en zout.



- 7.** Meng de fijngesneden kerstomaten, de peterselie en de geraspte parmezaan door de rijst en doe het deksel op de pan. Laat nog vijf minuten staan.
- 8.** Schep op borden en werk af met de amandelschilfers.