



# 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.