

# Klassieke risotto

**Bereidingstijd**
< 30 min

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

1 kleine ui
200 gram risottorijst
100 ml droge witte wijn
650 ml kippenbouillon (heet)
80 gram parmezaan (geraspt)
40 gram ongezouten boter (+ extra om te bakken)
peper en zout

# Bereidingswijze

1. **Snipper het uitje en bak het glazig in boter. Voeg de risottorijst toe en bak een paar minuten mee. Blus met de wijn en laat het vocht verdampen.**

2. **Voeg een pollepel hete bouillon toe en laat het vocht absorberen. Roer af en toe door. Herhaal dit tot de risotto in ongeveer 20 minuten zacht is.**

3. **Roer er de Parmezaanse kaas, boter, peper en een beetje zout door en serveer meteen.**