



Risotto met schorseneren, salie en walnoten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
olijfolie
2 kopjes risottorijst
1 glas witte wijn
4 schorseneren (geschild en in kleine blokjes)
1 preiwit (fijngesneden)
1 l groentebouillon
1 handvol salie
1 handvol kervel
1 handvol walnoten (grofgesneden, of pijnboompitten)
2 kopjes parmezaan (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uien en knoflook glazig in een flinke scheut olijfolie.
- 2.** Voeg de risottorijst toe en roer goed.
- 3.** Overgiet met de wijn en laat deze volledig inkoken.
- 4.** Voeg de schorseneren en de prei toe.
- 5.** Bevochtig beetje bij beetje met de bouillon en blijf roeren.
- 6.** Na ± 20 minuten is de rijst gaar (proef even).
- 7.** Haal van het vuur en voeg de salie, de kervel, de walnoten en de geraspte parmezaan toe.
- 8.** Breng op smaak met peper en zout.



9. Roer goed en laat onder deksel nog enkele minuten staan.

10. Serveer met een groene salade.