



Risotto aux champignons

Pour 4 personnes

- 250 g de riz arborio pour risotto
- 300 g de champignons
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 oignon ou 2 échalotes
- 1 feuille de laurier
- 10 cl de vin blanc
- 100 g de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Dans une casserole, faire sauter les champignons dans l'huile. Saler et poivrer, réserver.

Dans la même casserole, faire sauter les échalotes dans une noix de beurre, ajouter le riz et cuire 1 minute à feu moyen en remuant pour bien enrober. Mouiller avec le vin blanc, et cuire à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement absorbé. Ajouter le cube de bouillon et la feuille de laurier et verser progressivement 1 litre d'eau au fur et à mesure qu'elle est absorbée par le riz. Au bout de 20 mn environ, l'eau doit avoir été absorbée par le riz qui prend une consistance crémeuse.

Ajouter les champignons réservés, faire cuire quelques minutes. Laisser encore reposer 5 minutes au chaud et incorporer le parmesan avant de servir.



Risotto met champignons

Voor 4 personen

- 250 g Arborio rijst voor risotto
- 300 g champignons
- 1 blokje groentebouillon
- 1 ui of 2 sjalotjes
- 1 laurierblaadje
- 10 cl witte wijn
- 100 g geraspte parmezaankaas
- 1 el olijfolie

Sauteer de champignons in de olie in een pan.

Op smaak brengen met peper en zout en opdienen!

Sauteer daarna met een boterballetje in dezelfde pan de sjalotjes. Voeg de rijst al roerend toe en laat 1 minuut stoven op een matig vuur zodat deze goed bedekt wordt.

Blus de rijst met de witte wijn en laat op een matig vuur koken. Roer regelmatig tot alle wijn bijna volledig is opgenomen. Voeg het bouillonblokje en het laurierblaadje toe en giet er geleidelijk aan 1 liter water bij tot deze helemaal door de rijst wordt opgenomen. Na zo'n 20 minuten moet al het water door de rijst zijn opgenomen die nu een romige consistentie zal krijgen.

Voeg nu de champignons toe die je opzij had gelegd en laat nog enkele minuten koken.

Houd de risotto nog 5 minuten warm en voeg net voor je hem opdiend de parmezaan toe.