Risotto

Wat heb je nodig

200 gram risottorijst
100 gram doperwten (diepvries)
1 bakje champignons
10 gram fijngehakte peterselie
40 gram boter
1 theelepel koenjit (kurkuma)
50 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
1 eetlepel tomatenpuree
1 ui
700 ml water
100 gram ham (plakjes)
1 bouillontablet
1 eetlepel olie

Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.

Doe 20 gram boter in de hapjespan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de boter smelten, doe de ui in de pan en bak 1 minuut.
Doe de rijst erbij en bak al omscheppend, tot de korrels glazig zijn.

Doe de tomatenpuree bij de rijst.
Verkruimel de bouillontablet en doe die er ook bij.
Strooi de koenjit erover en roer alles goed door elkaar.

Schenk het water erbij, roer het even door en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Kook de risotto 20 minuten, af en toe roeren.
Snijd de ham in reepjes.

Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden, op de middelste stand.
Doe de champignons in de koekenpan.
Bak ze al omscheppend in 10 minuten lichtbruin.

Doe de ham en doperwten bij de rijst in de hapjespan.
Roer het door elkaar en warm het nog 2 minuten.
Roer de rest van de boter en de Parmezaanse kaas er door.
Schep de champignons en de peterselie er door.