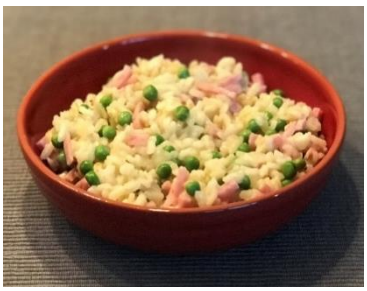
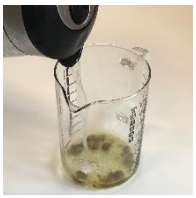
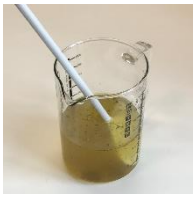
Risotto ham doperwtjes



Wat heb je nodig

200 gram risotto
1 ui
100 gram doperwtjes (diepvries)
500 ml water
1 bouillontablet
100 gram ham reepjes
2 eetlepels room
½ theelepel Italiaanse kruiden
1 eetlepel olie
25 gram Parmezaanse kaas (geraspt)

Kook het water in de waterkoker.
Verkruimel de bouillontablet in een maatbeker.
Schenk het kokende water op de bouillontablet.
Roer het door elkaar en laat de bouillontablet oplossen.

Doe een bodem water in een pan en zet hem op de kookplaat.
Breng het water aan de kook, op de hoogste stand.
Doe de doperwtjes in de pan en kook ze 3 minuten.
Giet de doperwtjes af in een zeef.

Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui in de hapjespan en bak ze al omscheppend 2 minuten.
Zet de kookplaat op de laagste stand.

Doe de risotto bij de ui in de hapjespan.
Bak de risotto al omscheppend tot ze glazig wordt.
Schenk er een beetje bouillon bij.
Doe de Italiaanse kruiden er ook bij.

Roer alles door elkaar.
Wacht tot de bouillon opgenomen is in de risotto.
Schenk er dan weer een beetje bouillon bij.

Blijf dit herhalen tot de risotto gaar is.
Dit duurt ongeveer 20 minuten.
Blijf regelmatig roeren.

Doe de ham en de doperwtjes bij de risotto.
Doe de geraspte kaas en de room er ook bij.
Meng alles goed door elkaar.
Laat het 5 minuten meewarmen.