

Risotto met spekjes

Wat heb je nodig

200 gram risottorijst
750 ml water (kokend)
1 bouillontablet
250 gram champignons
150 gram spekblokjes

1 ui
1 teentje knoflook
20 gram boter
30 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
1 theelepel Italiaanse kruiden



Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe de spekjes in de koekenpan.
Bak de spekjes 15 minuten, regelmatig omscheppen.
Doe de spekjes op een bord en laat ze afkoelen.



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de ui in kleine stukjes.
Snijd de uiteinden van het teentje knoflook.
Pel het teentje knoflook.



Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.
Verbrokkel de bouillontablet in een hittebestendige maatbeker.
Schenk het kokende water erop.



Veeg de koekenpan een beetje schoon en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de champignons in de pan en bak ze omscheppend 15 minuten.
Doe de champignons op een bord.



Doe de boter in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de middelste stand.
Doe de ui in de pan en pers de knoflook er bovenuit.
Bak het al omscheppend 3 minuten.



Doe de risottorijst in de hapjespan.
Bak de risottorijst al omscheppend tot ze glazig wordt.
Schenk er een beetje bouillon bij en roer alles door elkaar.
Wacht tot de bouillon opgenomen is en schenk er weer wat bouillon bij.



Blijf dit herhalen tot de bouillon op is.
Dit duurt ongeveer 20 minuten.
Doe de Parmezaanse kaas erbij en roer het er door.
Doe de Italiaanse kruiden, de spekjes en de champignons erbij.
Roer alles door elkaar en dien gelijk op.