

Risotto champignons

Wat heb je nodig

150 gram risottorijst
200 gram kastanjechampignons
1 ui
2 teentjes knoflook
500 ml water
80 gram Parmezaanse kaas
1 bouillontablet

4 eetlepels kookroom
6 takjes peterselie
10 gram boter
2 eetlepels olie
1 snufje peper
1 snufje zout



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de ui in kleine stukjes.
Pel de teentjes knoflook.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Was de peterselie en laat ze drogen op keukenpapier.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.
Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eruit.
Snijd de champignons in plakjes.



Rasp de Parmezaanse kaas.
Kook water in de waterkoker.
Verbrokkel een bouillontablet in een hittebestendige maatbeker.
Schenk er 500 ml kokend water bij.



Doe de boter in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de middelste stand.
Doe de champignons in de koekenpan.
Bak ze al omscheppend 8 minuten.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de hapjespan.
Bak ze al omscheppend 3 minuten.



Doe de rijst erbij en bak ze al omscheppend 3 minuten.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Schenk er een beetje bouillon bij en roer het er door.
Als de bouillon is opgenomen, schenk er dan weer bouillon bij.
Herhaal dit tot de bouillon op is, dit duurt ongeveer 20 minuten.



Doe dan 2 eetlepels geraspte kaas en de kookroom erbij.
Roer het goed door elkaar.
Doe de champignons erbij en zet de kookplaat uit.
Garneer met de rest van de geraspte kaas en de peterselie.