Diner

RISOTTO MET GEGRILDE GROENTEN

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 1 witte ui
- 2 tenen knoflook
- 75 ml witte droge wijn
- 150 gr risottorijst
- 1 liter groentenbouillon
- 1 el Italiaanse kruiden
- 1 courgette
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- ong. 12 cherrytomaatjes
- pijnboompitjes
- Handje verse basilicum
- Geraspte parmezaanse kaas
- Olijfolie
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Snipper de ui en de knoflook. Snijd de courgette in schuine plakken en de paprika's in repen. De de groenten in een kom met een scheut olijfolie en peper en zout. Schep deze goed om zodat alles een laagje olijfolie heeft.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden en zet een grillpan op hoog vuur. Gril nu alle gesneden groenten in etappes in de grillpan tot ze mooi geroosterd zijn.
3. Snijd een kruisje in de onderkant van de cherrytomaten en leg ze in een ovenschaal. Doe hier een van de gesnipperde teentjes knoflook, peper en zout en olijfolie bij. Zet ze 20 minuten in de oven. Je wilt dat ze mooi geroosterd zijn.
4. Rooster de pijnboompitjes in een koekenpan en zet apart.
5. Verwarm wat olijfolie in dezelfde koekenpan op middelhoog vuur en fruit dan de ui en de knoflook voor een paar minuten Voeg de risotto toe aan de pan en bak deze glazig. Blijf de risotto steeds doorroeren.
6. Voeg de Italiaanse kruiden en vervolgens de wijn toe en laat 2 minuten inkoken.
7. Giet wat bouillon erbij, je wilt dat de risotto helemaal onder staat. Roer de rijst tussendoor steeds voorzichtig door. Voeg pas weer bouillon toe wanneer alle eerder toegevoegde bouillon is opgenomen door de rijst. Herhaal dit tot de rijst bijna helemaal gaar is.
8. Indien nodig leg je de geroosterde groenten in een ovenschaal en verhit je ze nog even een paar minuten in de oven op 180 graden.
9. Voeg de geroosterde tomaten en knoflook toe aan de risotto, roer door en plet hierbij de tomaten. Breng verder op smaak met peper en zout.
10. Snijd de basilicum fijn en roer kort voor serveren samen met wat parmezaanse kaas door de risotto.
11. Schep de risotto op de borden, schep de gegrilde groenten erop en strooi er de geroosterde pijnboompitjes over.