Diner

RISOTTO MET CHORIZO

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 1 witte ui
- 1 teen knoflook
- 1 prei
- Handje verse muntblaadjes
- 1 citroen
- 125 gr chorizoworst
- 75 ml witte droge wijn
- 150 gr risottorijst
- 1 liter groentenbouillon
- 110 gr erwtjes
- Geraspte Parmezaanse kaas
- Olijfolie
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd eerst de ui en de knoflook fijn.
2. Snijd vervolgens de prei over de lengte tot de helft in en vervolgens in dunne ringen. Was de prei vervolgens.
3. Leg alle muntblaadjes op elkaar en rol ze op. Snijd dan fijn.
4. Rasp de schil van de helft van de citroen en zet apart.
5. Haal het vel van de chorizoworst en snijd in halve maantjes.
6. Zet een koekenpan op het vuur en laat warm worden. Doe de chorizo in de pan en bak deze uit. Je kunt tijdens het bakken een keer het vrijgekomen vet afgieten. Je wilt dat de chorizo lekker krokant wordt. Laat dan uitlekken op wat keukenpapier. Wanneer het is afgekoeld maal je het met een hakmolentje fijn tot een kruim.
7. Verwarm wat olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en fruit dan de ui en de knoflook voor een paar minuten.
8. Voeg de risotto toe aan de pan en bak deze glazig. Blijf de risotto steeds doorroeren.
9. Voeg de wijn toe en laat 2 minuten inkoken.
10. Giet vervolgens wat bouillon erbij, je wilt dat de risotto helemaal onder staat.
11. Zodra de bouillon helemaal is opgenomen door de rijst voeg je weer wat bouillon toe. Herhaal dit tot de rijst bijna helemaal gaar is.
12. Voeg vervolgens de prei toe zodra er weer bouillon bij de rijst zou mogen. Bak de prei mee en voeg dan weer bouillon toe. Het kan zijn dat je wat van de bouillon overhoudt.
13. Zodra de risotto gaar is voeg je de erwtjes toe en warm nog even mee. Blijf de risotto goed doorroeren.