

Risotto arrosto (gebakken rijst)

Ingrediënten:

1 gesnipperde ui

50 gr boter

3 eetlepels olijfolie

400 gr rijst

2 stengels bleekselderij

200 gr luganega (worst)

100 gr doperwtten (diepvries)

50 gr champignons

4 dl runderbouillon

50 gr Parmezaanse of pecorino kaas

2 eetlepels peterselie

Bereidingswijze:

Verhit de olijfolie en fruit de ui en de fijngesneden bleekselderij 3 minuten.

Voeg de worst en de champignons toe en bak ze 2 minuten mee. Blus af met de bouillon en laat nog 20 minuten in de gesloten pan koken.

Voeg de doperwtjes toe en laat nog 10 minuten koken. Voeg de peterselie toe.

Breng 1 liter water met 1 eetlepel zout aan de kook, voeg de rijst toe en kook die 5 minuten.

Giet de rijst in een zeef af, laat hem uitlekken en doe de rijst bij het groentemengsel.

Vet een ovenvaste schaal in met boter, doe het rijst-groentemengsel erin en bestrooi het met de kaas.

Verdeel de rest van de boter in vlokjes over de kaas en laat het gerecht in de oven op 200°C in 20 minuten gratineren.

Wijnadvies: Rosso Veronese Gemei Ottella, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort