

## **Herfstrisotto met paddenstoelen, doperwtjes en gebakken bacon**

### **Ingrediënten voor 4 personen:**

1 teentje knoflook

250 gr gemengde paddenstoelen (kastanjechampignons, shii-take, oesterzwammen en cantharellen)

250 gr diepvriesdoperwtjes

40 gr boter

75 gr bacon in plakjes

1 dl witte wijn

9 dl runderbouillon (van tablet)

300 gr risottorijst

50 gr geraspte Parmezaanse kaas

versgemalen peper

### **Bereidingswijze**

Snippet de knoflook. Veeg de paddenstoelen schoon en snijd ze grof. Laat de doperwtjes ontdooien. Verwarm de boter en bak de bacon knapperig.

Neem de plakjes uit de pan en fruit de knoflook ? 5 minuten in het bakvet.

Bak de paddenstoelen al omscheppend 1 minuut mee en bak de rijst mee tot de korrels glazig zien.

Voeg de wijn toe en verwarm tot de wijn is opgenomen.

Voeg 2 dl bouillon toe en breng het rijstmengsel aan de kook.

Kook alles, onder regelmatig roeren, op laag vuur zonder deksel tot al het vocht is opgenomen.

Voeg nu telkens 2 dl bouillon toe en kook op laag vuur tot alle bouillon is op gebruikt.

Kook alles in ongeveer 25 minuten gaar.

Voeg na 15 minuten de doperwtjes toe.

Schep de Parmezaanse kaas door de risotto en laat even staan.

Voeg naar smaak peper toe en garneer de risotto met de bacon.

**Wijnadvies: Barbera d'Alba Il Falchetto, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**