

Risotto met seizoensgroenten

Risotto primavera

.....
Dit is een van de mooiste risotto 's, zeker als u gele courgettes kunt krijgen.

Ingrediënten (voor 4 personen)

50 g verse doperwtjes (gedopt)
120 g sperziebonen, in korte stukjes gesneden
2 el olijfolie
75 g boter
2 gele courgettes, julienne gesneden
1 ui, fijngehakt
275 g risottorijst
1,2 dl droge, witte, Italiaanse vermout
ca. 1 l warme kippenbouillon
75 g verse geraspte parmezaanse kaas
een handjevol vers basilicum, in stukjes gescheurd, plus wat hele blaadjes ter garnering
zout en versgemalen zwarte peper

1. Kook de erwten en bonen in ruim kokend water met zout in 2-3 minuten beetgaar. Giet ze af, spoel ze met koud water af en zet ze apart.



2. Verhit de olie en 25 g boter tot de boter begint te schuimen. Doe de courgettes erbij en bak ze zachtjes in 2-3 minuten beetgaar. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en zet ze apart. Doe de ui in de pan en bak hem al roerend in 3 minuten zacht.



3. Roer de rijst erdoor tot de korrels beginnen te zwellen. Voeg nu de vermout toe en blijf roeren tot hij voor het grootste deel door de rijst is opgenomen. Voeg dan een paar soeplepels bouillon toe en breng alles op smaak met zout en peper. Blijf roeren op laag vuur tot de bouillon is opgenomen.

4. Voeg al roerend in 20-25 minuten de bouillon toe, steeds met een paar lepels tegelijk. De rijst moet *al dente* zijn en de risotto moet er vochtig en romig uitzien.



5. Schep de groenten, restant boter en de helft van de Parmezaanse kaas voorzichtig door de risotto. Warm alles goed door en voeg dan basilicum, peper en zout naar smaak toe. Serveer de risotto meteen, gegameerd met blaadjes basilicum, en geef de overige Parmezaanse kaas er apart bij.

Variaties

In plaats van doperwtten kunt u tuinboontjes nemen en in plaats van sperziebonen aspergepunten. Neem groene courgettes als u geen gele kunt vinden.

