



## **RISOTTO AL BAROLO MET GORGONZOLACREME**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Italië**

**Gang: Hoofdgerecht**

**Hoeveelheid: 4 - 6 personen**

**Tijd: 45 minuten**

### **Ingrediënten:**

- **750 ml paddenstoelenbouillon**
- **300 ml Barolo**
- **50 gram boter**
- **50 gram ijskoude boter, in blokjes**
- **2 sjalotjes, gesnipperd**
- **2 tenen knoflook, fijngesneden**
- **200 gram Arborio rijst**
- **200 gram gemengde kleine paddenstoelen, schoongemaakt**
- **blaadjes van 2 takjes tijm**
- **75 gram Parmezaanse kaas, versgeraspt**

### **Ingrediënten voor de Gorgonzolacrème**

- **100 ml slagroom**
- **75 gram Gorgonzola (of Castelmagno), verbrokkeld**
- **Versgemalen zwarte peper**

## **Bereiding:**

- Voor het beste resultaat kun het beste werken met hete bouillon. Dus verwarm alvast de bouillon op in een pannetje.
- Verhit in ruime pan met dikke bodem en smelt er 25 gram boter in.
- Fruit de sjalot en knoflook op laag vuur in 4 a 5 minuten glazig.
- Verhoog het vuur naar middelhoog en voeg de Arboria rijst toe. Bak deze al roerend 2 minuten mee, zodat alle rijstkorrels met het vet van de boter bedekt zijn. Kijk uit dat het vuur niet te hoog staat, anders verbrand de sjalot en knoflook.
- Voeg als de rijst goed heet is de Barolo toe en laat deze helemaal inkoken.
- Voeg nu wat bouillon toe. Precies genoeg om de rijst net onder te zetten. Blijf met een pollepel goed roeren tot de bouillon verdamppt is en voeg dan opnieuw wat bouillon toe. Blijf dit herhalen tot de rijst na ongeveer 18 minuten beetgaar is.
- Verhit ondertussen na 10 minuten 25 gram boter in een koekenpan en bak de paddenstoelen in 8 minuten bruin en gaar.
- Voeg op het laatst wat tijm toe aan de paddenstoelen.
- Verwarm voor de Gorgonzolacrème de room met de verbrokkelde kaas en klop met een garde tot je een gladde crème hebt.
- Breng de crème op smaak met peper.
- De rijst is klaar als ze mooi opgezwollen zijn, maar nog wel een bite hebben. Neem hem dan van het vuur en laat hem 2 minuten rusten.
- Voeg na 2 minuten de ijskoude boterblokjes toe en klop deze krachtig door de risotto.
- Herhaal dit met de Parmezaanse kaas.
- Het resultaat is een smeüige risotto die 'golft' in de pan.
- Schep de risotto op platte voorverwarmde borden. Verdeel de paddenstoelen er over en garneer met wat Gorgonzolacrème.

*Buon appetito!*

30-05-2024