



Risotto al burro e Parmigiano Reggiano

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- **320 gram Carnaroli- of Arboriorijst**
- **40 gram boter om mee te bakken**
- **40 gram boter om de risotto romig te maken**
- **1 witte ui of 2 sjalotten, fijngehakt**
- **1 liter hete groentebouillon (bij voorkeur zelfgemaakt)**
- **60 gram vers geraspte Parmigiano Reggiano**
- **zeezout, naar smaak**
- **1 glas droge witte wijn, om af te blussen**
- **2 gram gesneden platte peterselie, naar smaak**

Bereiding:

- Breng de groentebouillon in een aparte steelpan zachtjes aan de kook en houd deze gedurende de bereiding warm; een constante temperatuur is essentieel voor een perfecte risotto.
- Smelt in een ruime steelpan 40 gram boter en voeg de fijngehakte ui toe. Laat de ui op laag vuur langzaam en geduldig verwelken tot hij glazig en zacht is, zonder ook maar een zweem van kleur aan te nemen.
- Voeg de rijst toe en verhoog het vuur naar middelhoog. Rooster de korrels al roerend gedurende twee tot drie minuten, tot ze glanzen en aan de randen licht doorschijnend worden. Dit is het moment waarop de rijst zijn nootachtige aroma prijsgeeft.
- Blus af met een scheutje witte wijn en laat deze volledig verdampen, zodat alleen de frisse zuren en aroma's achterblijven.
- Voeg nu, lepel voor lepel, de hete bouillon toe. Roer regelmatig en voeg pas nieuwe bouillon toe zodra de vorige volledig is opgenomen. Herhaal dit proces gedurende vijftien tot achttien minuten, tot de rijst gaar is maar nog een lichte bite heeft.
- Haal de pan van het vuur en voeg de resterende boter en de fijn geraspte Parmigiano Reggiano toe. Roer energiek tot de risotto zijdezacht, romig en perfect gebonden is.
- Breng indien nodig op smaak met zout.
- Dek de pan af en laat de risotto één minuut rusten.
- Garneer met wat peterselie en serveer direct, op het moment dat hij zijn ultieme romigheid heeft bereikt.

Buon appetito!

25-01-2026