

Risotto met bospaddestoelen

Ingrediënten: (voor 4 personen)

- 250 g risottorijst
- 250 g gemengde bospaddestoelen
- 50 g portabello of andere
- 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 40 g cashewnoten
- 200 ml room
- 50 g geraspte parmezaanse kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels witte wijn
- 750 ml groentebouillon
- 10 blaadjes verse salie
- 1 theelepel kerriepoeder
- pezo
- bladpeterselie

Bereiding:

- Fruit de sjalotten, look en gehakte cashewnoten in de olijfolie. Bak daarna de rijst 2 minuten mee. Voeg de wijn en salie toe en roerbak tot de korrels glazig worden.
- Voeg beetje bij beetje de bouillon toe. Breng telkens aan de kook en voeg beetje bij beetje vocht toe. Na ongeveer 20 minuten is de rijst gaar. Voeg de room en de kaas toe, breng op smaak met pezo.
- Bak de bospaddestoelen in olijfolie en breng op smaak met kerrie en pezo. Houd warm.
- Snijd de portabello in dunne schijfjes en leg rauw op het bord. Kruid met pezo en besprenkel met olijfolie.
- Dresseer er de risotto en de bospaddestoelen bovenop, werk af met wat bladpeterselie.