



RISOTTO AL LA MILANESE

INGREDIËNTEN:

1 enveloppe saffraandraadjes
750 ml krachtige vlees- of kippenbouillon
50 g boter
1 ui, fijngesnipperd
100 ml droge witte wijn
250 g risottorijst
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
2 eetlepels peterselie, fijngehakt

BEREIDINGSWIJZE:

Roer de saffraandraadjes door de bouillon en laat de bouillon even staan.

Smelt de helft van de boter in een braadpan en fruit de ui heel zachtjes glazig. Schenk de wijn erbij en laat deze op matig hoog vuur bijna helemaal inkoken.

Voeg de rijst toe en verwarm de rijst al omscheppend tot alle korrels omhuld zijn met een dun laagje boter.

Voeg een kwart van de bouillon toe en laat onder bijna voortdurend roeren de rijst heel zachtjes koken en het vocht opnemen. Voeg steeds als het vocht is opgenomen weer een soepopscheplepel bouillon toe.

Kook de risotto in nog ca. 10 minuten heel zachtjes gaar tot een smeuijge, romige rijst met een stevige korrel.

Schep de rest van de boter en de Parmezaanse kaas erdoor en laat de risotto met het deksel op de pan ca. 5 minuten staan.

Strooi de peterselie erover. Lekker bij ossobucco.

Wijntip

De ronde structuur van een milddroge Pinot Blanc sluit naadloos aan bij het romige van de risotto.