



De Kazerie
Van der Hooplaan 176
1185 GK Amstelveen
020-3411231
info@dekazerie.nl
www.dekazerie.nl

Risotto met bospaddenstoelen

Ingrediënten:

- 200 gr gemengde bospaddenstoelen
- 1 ui
- 1 à 2 teentjes knoflook
- vers gehakte rozemarijn
- 100 gr ongezouten boter
- 1 groot glas witte wijn
- 1,5 hete bouillon
- 1 pak risotto rijst
- geraspte Parmezaanse kaas

Maak de bospaddenstoelen goed schoon en fruit de gesnipperde ui, de teentjes knoflook, wat vers gehakte rozemarijn in 100 gr ongezouten boter. Voeg de bospaddenstoelen toe en roerbak het geheel een paar minuten. Vervolgens afblussen met 1 groot glas witte wijn en laat alles verdampen voordat de rijst wordt toegevoegd. Vervolgens rijst toevoegen en stap voor stap al roerende 1,5 l hete bouillon toevoegen totdat de rijstkorrels het bouillonvocht hebben opgenomen. Serveer met geraspte Parmezaanse kaas.