RISOTTO MET TUINBONEN EN LAMS-CHIPOLATA WORSTJES



Het is weer volop het tuinbonen seizoen. Daarom zaten deze bonen dit keer in de "Zak vol van gemak' en ging ik hier enthousiast mee aan de slag. Tot op heden kende ik de tuinboon enkel van het krokante zoutje bij het Barista Café in Zwolle. Overigens een echte aanrader om zelf eens te maken. De tuinbonen matchen erg goed met de overige smaken in deze smeuïge risotto. Begin jij al enthousiast te worden?





BENODIGDHEDEN VOOR 2-3 PERSONEN:

- 1,5 kilo tuinbonen
- am pancetta
- ram kastanje champignons

- 6-8 lams chipolata worstjes
- 2 sjalotten
- 2 tenen knoflook
- 120 gram risotto
- 1 el. soja saus
- Klontje boter
- 80 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 500 ml kippenbouillon
- Handje verse basilicum
- Peper

BEREIDING:

1. Bereid eerst alles goed voor, zodat het koken makkelijker gaat. Dop de tuinbonen en was ze kort. Snijd daarna de sjalotten en knoflook fijn. Halveer de kastanje champignons (of in vieren, ligt aan de grootte). Laat ondertussen in een 0.5 liter kokend water een half tot heel blokje kippenbouillon oplossen. Snijd tot slot de pancetta in kleine reepjes.

2. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een diepe pan en met dikke bodem en bak de pancetta goudbruin aan. Voeg de ui en knoflook toe en fruit deze 3 minuten, tot ze zacht en glazig zijn. Voeg de champignons toe en bak deze kort mee.

3. Spoel de risotto schoon en voeg deze toe. Zet het vuur lager en bak de risotto 5 minuten mee, tot de rijstkorrels glazig zijn. Optioneel: blus de risotto met een scheutje witte wijn. Dit is erg lekker om meer smaak te creëren. Voeg vervolgens een scheut bouillon toe aan de rijst. Blijf roeren en giet de volgende scheut bouillon erbij als het vocht bijna helemaal door de rijst is opgenomen. Herhaal dit tot je bijna alle bouillon hebt gebruikt, maar bewaar 50 ml om aan het eind toe te voegen.

4. Bak ondertussen de lams chipolata worstjes aan in een koekenpan voor 5-10 minuten.

5. Zodra de bouillon compleet is opgenomen en de rijst nog stevig en gaar is, zet je het vuur uit. Voeg een klontje boter, 1 eetlepel soja saus en geraspte Parmezaanse kaas toe. Roer de risotto goed door. Voeg naar smaak nog wat vers gemalen peper en de gehakte basilicum toe.

6. Eetsmakelijk!

   Heerlijk met Passo del Bricco Piemento Rosso (https://www.debigondier.nl/products/passo-del-bricco-piemento-rosso-d-o-c?_pos=1&_psq=piemen&_ss=e&_v=1.0)

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.