

RISOTTO MET ST-JACOBSVRUCHTEN

Benodigheden (6 personen)

- 400 gr Arboriorijst (of Carnaroli of Vialone Nano)
- 2 sjalotten
- 2 teentjes look
- 200 gr erwten (diepvries)
- 1 l visfond
- 2 dl witte wijn
- 18 grote St-Jacobsvruchten
- olijfolie
- peterselie
- peper, zout
- parmezaanse kaas
- een paar klontjes boter

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



Bereidingswijze

gebruik een kookpot met dikke bodem

- erwten blancheren in kokend water, afgieten en afspoelen met koud water
 - peterselie fijn hakken
 - zet de bouillon op het vuur en hou tegen het kookpunt (niet constant laten koken)
 - fijngehakte sjalotten en look aanstoven in olijfolie tot ze glazig zijn
 - doe de rijst erbij en laat 2 minuten al roerend bakken
 - blus met de witte wijn en laat op een klein vuur inkoken tot de wijn volledig is opgenomen
 - doe er een pollepel van de bouillon bij, roer, laten inkoken
 - dit herhalen tot de rijst bijna gaar is (dit duurt ongeveer 20 à 30 min)
 - doe er dan de erwten bij
 - roer en giet er weer een pollepel bouillon bij
 - als de rijst gaar, maar toch nog 'al dente' is, en de bouillon bijna volledig is opgenomen, kruiden met peper en zout en de rijst even opzij zetten
 - St-Jacobsvruchten kort aanbakken in hete boter, kruiden met peper en zout
 - blokjes boter en parmezaanse kaas onder de rijst roeren
- onmiddellijk opdienen** : risotto op een bord doen, bestrooien met peterselie, en de St-Jacobsvruchten en bovenop dresser

Het belangrijkste is dat de rijst niet te gaar mag zijn. Als dat het geval is, krijg je namelijk een soort rijstpap. In het perfecte geval is de rijst gaar, maar nog stevig (al dente). Hierdoor behoudt de risotto zijn stevige structuur, terwijl hij toch romig is.

Verder nog enkele tips:

- *Regelmatig roeren, de rijst mag nooit aanbakken*
- *Hou de bouillon steeds tegen het kookpunt aan, anders rem je het gaarproces van de rijst*
- *Voeg de bouillon in kleine beetjes toe*