

6-6-2019

Kookavond

Gevulde champignons met truffelrisotto

Nodig:

- 100 gr risotto
- 400 gr middelgrote champignons (ca. 10 stuks)
- 2 eetlepels truffelolie
- 40 gr geraspte Parmezaanse kaas
- Scheut witte wijn
- 1 sjalotje
- 250 ml warme groentebouillon

Zo maak je het:

- Snipper het sjalotje en fruit aan in een pannetje met een beetje boter of olie.
- Voeg de risottorijst toe en bak een paar minuten mee.
- Blus af met een scheutje witte wijn en wacht tot de wijn is opgenomen.
- Voeg dan een scheutje bouillon toe en laat opnemen door de rijst.
- Herhaal dit tot de risotto beetgaar is (ca. 20 min)
- Verwarm ondertussen de oven op 220 graden.
- Als de risotto beetgaar is roer je de truffelolie erdoor en $\frac{3}{4}$ van de kaas.
- Verwijder de steeltjes van de champignons en leg ze in een ovenschaal.
- Schep in ieder champignon een beetje risotto en bestrooi met de rest van de kaas.
- Gratineer 10 tot 15 minuten in de oven.
- Garneer eventueel met een beetje groen.