

8-5-2019

Kookavond

Risotto van witte asperges met spek en broodkorstjes

Nodig:

- 200 gr Arboriorijst (Italiaanse ronde rijst)
- 100 gr gemalen Parmezaanse kaas
- 4 dl kippenfond
- 2 bot witte asperges
- 150 gr gerookt spek
- 150 gr wit brood
- Kervel
- Olie
- 5 cl room
- 150 gr boter
- 1 dl droge witte wijn
- 5 cl witte wijnazijn
- 2 sjalotten
- Laurierblad
- 5 zwarte peperbollen
- 50 gr veldsla

Zo maak je het:

- Snij het spek in lardons en blancheer.
- Snij het brood in croutons en bak in de olie, bestrooi met een weinig zout.
- Schil de asperges en snijd in stukken van 4 cm en houd de toppen afzonderlijk.
- Bak de aspergestukken en voeg spek toe, kruid met peper en weinig zout (spek!).
- Gaar de toppen afzonderlijk.
- Doe de rijst in een pan en voeg een gedeelte kippenfond toe, herhaal dit tot de rijst gaar is, kruid met peper en zout en voeg de asperges en spek aan toe.
- Voeg de gemalen kaas bij om te binden.
- Laat azijn, witte wijn, laurier, peperbollen en room inkoken en werk af met de boter.

Afwerking: maak een waaiertje van de veldsla, duw de risotto in een cilinder en plaats op een bedje van veldsla, schik de aspergepunten erop en versier met een groen blaadje.

Giet een beetje saus rond en leg de broodkorstjes hierin.