Risotto met bospadden-stoelen & truffel

Risotto met bospaddenstoelen & truffel

2 PERS.

45 MIN.

Ingrediënten

250 gr risottorijst

2,5 dl groentebouillon

1 sjalot

1 dl witte wijn

1/2 eetl truffelsalsa

1 bakje paddenstoelenmix

12,5 gr roomboter

12,5 gr geraspte Parmezaan

0,5 dl room

Olijfolie, zout en peper

Extra: verse (seizoens)truffel

Bereiding

1. Snipper de sjalot en fruit deze in de olijfolie glazig in een ovenbestendige pan.

2. Voeg de risotto toe en laat deze glazig worden. Blus af met de witte wijn en laat deze indampen.

3. Voeg de groentebouillon toe tot alles een vingerkootje onderstaat. Goed doorroeren en afdekken met aluminiumfolie en gaar het in een op 180 graden voorverwarmde oven gedurende 20 minuten.

4. Haal uit de oven en laat alles ongeveer 10 minuten rusten.

5. Bak de paddenstoelen aan en voeg de room, zout, peper en truffelsalsa toe.

6. Meng de risotto bij de paddenstoelen massa. Voeg de roomboter en Parmezaanse kaas toe. Spatel alles door elkaar en kruid af naar smaak met peper en zout.

   Rasp er eventueel als extra nog verse (seizoens)truffel overheen om het helemaal af te maken.

Bon appétit!

Met culinaire groet,
Martijn Verschueren - Chef

EYSERHALTE
EYS - WITTEM

T: 043 451 2290
info@eyserhalte.nl

www.eyserhalte.nl

tag @eyserhalte in je foto's!