MAISON PRIMAGO

RISOTTO MET ASPERGES

Ingrediënten 4 personen

- 500 gram groene asperges
- 1 kleine ui
- 30 gram boter
- 350 gram risotto*
- 50 ml. witte wijn
- 200 gram groene tuinerwtjes (uit de diepvries)
- 1 liter kruidenbouillon
- 50 ml. kookroom
- zout en peper
- 1 citroen
- 50 gram gehakte verse kruiden (bijv. salie, bieslook en oregano)
- 50 gram geraspte Parmezaanse kaas

*Je kunt in plaats van risotto ook een koolhydraatarme **bloemkoolrisotto** maken.

Bereiding:

Snijd van de asperges ca 4 cm van de onderkant af en snijd ze in schuine stukken van 4 cm. Pel en snipper de ui.

Verhit de boter in en pan met een dikke bodem en fruit de ui. Bak de rijst mee tot deze glanst. Voeg de wijn, asperges en 2/3 van de bouillon toe.

Draai de vlam laag en kook de rijst zonder deksel in circa 20 minuten gaar. Voeg na 10 minuten de rest van de bouillon toe.

Was de citroen goed en rasp de gele schil. Schenk de room en wat citroenrasp bij de risotto als de rijst bijna gaar is en roer het geheel goed door. Voeg 2/3 van de gehakte verse kruiden toe.

Breng het gerecht verder op smaak met zout, peper en eventueel meer citroenrasp. De citroenrasp geeft een frisse smaak aan de risotto, maar let op dat de citroen niet gaat overheersen.

Garneer de risotto met wat verse kruiden en geef er geraspte Parmezaanse kaas bij.

Heb je risotto over? Haal de asperges eruit en maak er de volgende dag gevulde **koolrolletjes** van!