

Risotto met Champignons

Ingrediënten voor 4 pers

Ingrediënten

100 gr gerookt spek

250 gr rijst

200 gr gehakt

200 gr uien

2 teentjes knoflook

200 gr champignons vers of uit blik

1 tabl. Runderbouillon en 3 kopjes water

3 eetl. olijfolie

½ eetl. kerrie

zout

200 gr geraspte kaas

Bereiding

- Snipper de uien en fruit ze samen met de stukjes gerookt spek goudgeel in de olie,
- Meng het gehakt en de knoflook erdoor,
- Roer het gehakt los met een vork en bak dit mee tot het half gaar is,
- Voeg de rijst toe en laat dit al omscheppend 2 minuten mee fruiten,
- Voeg de kerrie toe en na een minuutje juist zoveel bouillon dat het geheel net onder staat,
- Laat de rijst zonder te roeren op een klein pitje gaar worden (even proeven na 10 à 15 minuten),
- Leg de laatste 10 minuten de in plakjes gesneden champignons op de rijst,
- Proef af op zout en peper,
- Laat het afkoelen en verdeel het in porties.

Serveer de risotto na opwarmen met een beetje geraspte kaas.

Bewaarconditie: Zip-Lockzakjes

