



Thermomix Risotto met bospaddestoelen

Ingrediënten

- 50 gr parmezaanse kaas in blokjes
- 1/3 bosje peterselie
- 1 sjalot
- 50 gr ghee of boter
- 250 gr bospaddestoelen
- 320 gr carnaroli risooto rijst
- 60 gr witte wijn
- 720 gr water
- 1 schepje groentenbouillonpasta of bouillonblokjes
- zout en peper



Instructies

- Voeg de peterselieblaadjes + Parmezaankaas in blokjes toe aan de mengbeker, **10 sec/snelheid 10**
- Haal uit de mengbeker en zet opzij
- Voeg vervolgens de sjalot toe **5 sec/snelheid 5**
- Schraap naar beneden voeg ghee of boter toe + gekuiste bospaddenstoelen (in stukjes gesneden indien grote stukken)
- **3 min/120 graden/linksomdraai snelheid 1**
- Voeg de carnaroli rijst toe **3 min/120 graden /linksomdraai/snelheid 1** zonder maatbeker
- Voeg 60 gr witte wijn toe **1 min/100 graden/ linksomdraai/ snelheid 1** zonder maatbeker
- Voeg 720 gr water toe samen met bouillon en zout
- Schraap eventueel de rijst die kleeft aan de zijkant boven de bouillon naar beneden
- **13 min/100 graden/linksomdraai/snelheid 1** zonder maatbeker, zet het kook/stoommandje of antispotdeksel op het deksel om spetteren te voorkomen
- Laat even de rijst 1 min staan, giet in een serveerschaal