

Beste kookvrienden,

Vaak wordt beweerd dat risotto maken geen makkelijk klus is. Niets is minder waar!

Bij risotto zijn tijd en aandacht de belangrijkste ingrediënten. Je moet er zin in hebben.

Je moet minimaal 20 minuten uittrekken voor het proces van roeren en vocht toevoegen op precies het juiste moment. Ook de keuze van rijstsoort is belangrijk.

Risotto met zeevruchten.

Totale bereidingstijd : 20 tot 30 minuten

Ingrediënten : 2 personen

- Olijfolie
- 160 gram Arborio rijst (vaak komt deze soort in de winkel voor onder de algemene benaming van risotto rijst)
- droge witte wijn of vermout ... geniet mijn voorkeur.
- 1 liter vis bouillon (ik gebruik ½ liter klaargemaakt visfond in bokaal + ½ liter water met een half blokje visbouillon in opgelost)
- Een handvol diepvries erwtjes naar keuze
- Assortiment gemengde zeevruchten hoeveelheid naar keuze.(Ik gebruik een mengeling van diepvries zeevruchten.)
- Klontje goede boter om af te werken.

Bereiding:

Als je tijd en aandacht geeft aan het gerecht kan er weinig mislukken, maar de meest voorkomende fout is vaak dat de rijst te gaar wordt gekookt. De risotto moet smeugig zijn, maar niet te nat.

Allereerst heb je de juiste pan nodig en vooral een die groot genoeg is. Hoe groter de oppervlakte hoe beter. Gebruik een goede houten lepel om te roeren. Zorg dat je alle ingrediënten bij de hand hebt en klaar om te verwerken.

De bouillon die je gebruikt moet tijdens het verwerken aan de kook blijven. Denk er om: weglopen tijdens het maken van risotto is er niet bij.

Stap 1: Giet een flinke scheut olie in de pan. Draai het vuur hoog en doe de rijst erbij, meng deze onder voortdurend roeren zodat alle korrels gaan glanzen en doorzichtig worden. Hou het vuur heel heet onder de pan, maar zorg ervoor dan niets de kans krijgt te verbranden of zelfs bruin te worden.

Stap 2: Eerst doe je de wijn erbij. Zorg dat alles goed heet is en blijf roeren tot de wijn geheel verdampt is. Daarna voeg je telkens een voor een kleine pollepel hete bouillon toe en laat deze verdampen voordat je meer vocht toevoegt. Het is belangrijk om constant te blijven roeren. Draai de warmtebron onder de pan iets lager maar niet te laag tijdens dit proces.

Stap 3: Langzamerhand zal je merken dat de rijst zich gaat hechten aan de lepel en aan de pan. De risotto is dan bijna gaar. Normaal gesproken duurt dit ongeveer 20 minuten.

Stap 4: Proef nu even. Als de rijst bijna gaar is wordt het tijd om de erwtjes en zeevruchten bij te voegen. Draai het vuur opnieuw wat hoger en roer goed.

Stap 4: De risotto is gaar als het er smeugig uitziet maar de rijstkorrels nog stevig zijn. Haal de pan van het vuur, voeg nu de boeter in stukjes toe en laat het al roerend smelten. Laat het geheel ongeveer 5 minuten rustig staan. Doe de risotto in een verwarmde schaal of op verwarmde borden en dien direct op.

Wijnsuggestie: Een heerlijke gekoelde Sauvignon Blanc en het feest kan beginnen.
Smakelijk.... Thierry

