



Ingrediënten (voor 4 personen)

- Olijfolie
- 1 sjalot (grote)
- 2 tenen knoflook
- 300 gram risotto rijst
- 1 dl droge witte wijn
- 6 dl groente bouillon
- 500 gram groene asperges
- peper en zout
- 50 gram Parmezaanse kaas

Bereiding.

Verwijder het onderste stukje van de asperges. Snijd de rest van de asperges in kleine stukjes en houd de punten apart. Kook de asperge stukjes in kokend water gedurende 8 minuten gaar. Verwarm in een grote pan de olijfolie. Snijd de sjalot en de knoflook fijn en smoor ze in de pan olie. Voeg na een minuut of 6 de risotto rijst en de aspergepunten toe en roer alles goed door elkaar. Schenk dan de witte wijn erbij. Als de wijn volledig is opgenomen door de rijst, schenkt u een deel van de bouillon bij. Voeg pas een volgend deel toe als alles is opgenomen door de rijst. Pureer eventueel met de staafmixer of de keukenmachine de gekookte asperges tot een gladde dikke saus en voeg dit toe.

Maak de risotto rijst met groene asperges op smaak met versgemalen peper en zeezout. Meng als laatste de Parmezaanse kaas door de rijst.

Tip : je kunt de asperges door verschillende andere groenten vervangen bv.. champignons of courgettes.