



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 liter groente bouillon
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 1 ui
- 100 gram sperziebonen
- 1 kleine wortel
- 1 rode paprika
- 2 eetlepels olijfolie
- 75 gram boter
- 250 gram risotto rijst
- 1 dl droge witte wijn
- 100 gram diepvries doperwten
- versgemalen peper
- zout
- 75 gram geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding.

Verwarm de bouillon en houd deze even warm. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een hete droge koekenpan en zet ze even apart. Pel de ui en snipper deze. Haal de sperziebonen af en snijd deze in stukjes van 2 cm. Verdeel de geraspte wortel in blokjes en snijd de paprika, zonder zaad stengels, in kleine reepjes. Verhit de olijfolie en 50 gram boter in een hapjespan en roerbak hierin ui, sperziebonen, wortel en paprika.

Voeg de rijst toe en bak deze 2 minuten mee totdat de korrels glanzen. Giet de wijn erbij en kook zachtjes totdat de wijn volledig is opgenomen. Giet een soep Opscheplepel bouillon erbij en kook zachtjes tot het vocht is opgenomen. Herhaal dit met de rest van de bouillon, totdat u geen bouillon meer over heeft. (ca. 20 minuten werk) Voeg de laatste 10 minuten de doperwten toe. Breng de risotto op smaak met peper en zout. Risotto moet 'al dente' (beetgaar) zijn. Schep de rest van de boter en Parmezaanse kaas erdoor en bestrooi het gerecht met pijnboompitten.

