

Champignon Truffelrisotto

Een romige, volle risotto met de aardse smaak van champignons en de luxe geur van truffel. Perfect comfortfood voor een knusse avond aan tafel.



Ingrediënten:

- 400 g risottorijst
- 250 g witte champignons
- 250 g kastanjechampignons
- 6 tl Urbani truffeltapenade
- 2 sjalotten
- 50 g Parmezaanse kaas
- 50 ml room
- Scheutje Maggi
- 2 groentebouillonblokjes

Bereiding:

1. Snijd de champignons in plakjes en bak ze met een scheutje Maggi tot ze gekleurd zijn.
2. Voeg de fijngesneden sjalotten en de truffeltapenade toe, bak 2 minuten mee.
3. Voeg de risottorijst, 1 liter water en de bouillonblokjes toe.
4. Laat 20–25 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan, roer af en toe.
5. Roer de room en Parmezaanse kaas door de risotto en laat 1 minuut meekoken.



Tip van Noor:

Garneer met bieslook, extra Parmezaanse kaas, eventueel een druppel truffelolie of wat gebakken paddenstoelen als topping.

Eet smakelijk!