

Risotto uit Piemonte

Ingrediënten:

1 sjalot
1 dl olijfolie
150 g risotto (Arborio of Gallo)
150 g droge witte wijn
300 g bouillon (gevogelte-, groenten-)
50 g parmigiano reggiano
1 el mascarpone
1 kl truffelpasta
Zwarte peper uit de molen

Bereiding:

Vermaal de parmigiano tot poeder, gebruik een droge mengkom !

Stel in: 1 min / stand 9

Bewaar dit in een apart kommetje

Reinig nu zorgvuldig de mengkom !

Pel de sjalot, halveer en doe ze in de mengkom

Stel in: 4 sec / stand 4

Open het deksel en bespatel de zijanten

Voeg de olijfolie bij en laat fruiten

Stel in: 100°C / 4.5 min / stand 1 / omgekeerd draaien

Open het deksel, voeg de risotto bij en laat de korrels zich met olie omgeven

Stel in: 100°C / 4.5 min / stand 1 / omgekeerd draaien

Blus met witte wijn en laat de alcohol eerst eventjes verdampen, verwijder dus het dopje

Blus vervolgens met de bouillon

Stel in: 100°C / 13 min / stand 1 / omgekeerd draaien / open top voor de verdamping

Kruid af met 1 koffielepel truffelpasta, gemalen parmigiano, 1 eetlepel mascarpone en peper

Laat nog eventjes homogeniseren

Stel in: 100 °C / 2 min / stand 1 / omgekeerd draaien

Stort de risotto uit in een recipiënt, dek af tegen het afkoelen en serveer (quenelle) met een takje platte peterselie.

