

Champignonrisotto

Thermomix: +/- 20 minuten

Ingrediënten:

50 g Parmezaanse kaas in blok

1/2 medium ajuin

25 g olijfolie

250 g Arboriorijst

50 g droge witte wijn of vermouth (Noilly prat, Martini dry)

525 g water

1 bouillonblokje

100 g verse champignons, in schijfjes gesneden

50 g Mascarpone

Peper

Bereiding:

Doe de Parmezaanse kaas in de mengbeker en vermaal.

Stel in: 10 sec / stand 9

Giet over in een apart kommetje en hou dit opzij.

Was de mengkom grondig af.

Doe de ajuin in de mengbeker en hak fijn.

Stel in: 5 sec / stand 7

Voeg de olie toe en sauteer.

Stel in: 2 min / 100°C / stand 1 / zonder dopje

Voeg de rijst en de wijn toe en sauteer.

Stel in: 2 min / linksom draaien / 100°C / stand 1 / zonder dopje

Voeg water, bouillonblokje en de champignonschijfjes toe en kook.

Stel in: 16 min / linksom draaien / 100°C / stand 1 / zonder dopje

Controleer na 10 minuten af en toe de gaarheid en onderbreek wanneer dit voor u OK is.

Voeg Mascarpone toe.

Stel in: 1 min / linksom draaien / stand 2

Kruid eventueel bij met peper naar smaak.

Schik de risotto op een bord en bestrooi met de gemalen Parmezaan

