Risotto

INGREDIËNTEN

•100 g boter 4

•1.5 dl witte wijn
•1 l kipbouillon
•300 g rijst (risotto)
•100 g kaas (Parmezaanse geraspte)
•vers gemalen peper, zout

- BEREIDINGSWIJZE

1. Smelt de boter in een ruime pan en voeg de rijst toe.
2. Laat op een zacht vuur glazig worden onder voortdurend roeren.
3. Giet er de witte wijn en de bouillon bij en laat op een zacht vuur garen.
4. Roer regelmatig om.
5. Voeg er 3/4 van de kaas bij net voor het opdienen en roer om.
6. Verdeel over de borden, werk af met versgemalen peper en de rest van de kaas.

•

INGREDIËNTEN

1 klontje boter
1 sjalot, grof gesneden
1 teentje look, grof gesneden
3 Parijse champignons, grof gesneden
1 stronkje witloof, grof gesneden
1 takje verse tijm
1 blaadje laurier
1 scheut cognac
1 kl mosterd
400 ml kalfsfond Maggi
150 ml room

versgemalen peper - zout
BEREIDEN:

Stoof de sjalot en look aan in een klontje boter. Doe de champignons, tijm en laurier erbij en bak enkele minuten mee. Blus met cognac en roer de mosterd eronder.

Giet de kalfsfond erbij en kook in voor de helft. Doe de room erbij en kruid af met zwarte peper. Kook nog enkele minuten in.

Zeef de saus en breng op smaak met zout.

Wordt geserveerd met een stukje parelhoenfilet,