Hoofdgerechten / Italië

Risotto alla milanese



Een saffraanrisotto op basis van bouillon en vrijwel constant roeren, waardoor het zetmeel uit de rijst wordt gehaald en de rijst romig wordt.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 320 g Carnaroli-rijst
- ☐ 1 stuk ui – fijngehakt
- ☐ 80 g Boter — koud
- ☐ 1 snufje Saffraan
- ☐ 1,2 l bouillon — warm gehouden
- ☐ 120 ml Droge witte wijn
- ☐ 80 g Parmezaanse kaas – geraspt
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Doe de saffraan in een pollepel hete bouillon en zet deze opzij. Laat de rest van de bouillon zachtjes koken; koude bouillon stopt het koken.

02 Smelt de helft van de boter en fruit de ui op laag vuur tot hij zacht en doorschijnend is, zonder te laten kleuren, ongeveer acht minuten.

03 Voeg de rijst toe en roer een paar minuten tot de korrels doorschijnend zijn aan de randen en melkachtig in het midden. Dit is de tostatura, die de korrels intact houdt.

04 Giet de wijn erbij en laat deze volledig verdampen; de geur van alcohol moet verdwijnen.

05 Voeg de bouillon lepel voor lepel toe, al roerend, wachtend tot de rijst de bouillon bijna heeft opgenomen, voor de volgende. Ongeveer achttien minuten, totdat de korrel zacht is aan de buitenkant met een lichte bite in het midden.

06 Roer de saffraaninfusie erdoor, neem de pan van het vuur en klop de koude boter en parmezaanse kaas erdoor, terwijl u de pan krachtig schudt. De risotto moet zich langzaam over het bord verspreiden.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Tamorlan / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / risotto-alla-milanese