

Blauburgunder rijst

Ingrediënten

250 gr risottorijst (Arbìrio)
300 gr gemengde paddenstoelen
50 cc notenolie
1 kleingesneden sjalotje
½ liter Blauburgunder
½ liter groente bouillon
1 eetlepel crème fraîche
Peper /zout
Enkele blokjes roomboter

Bereidingswijze:

Notenolie verhitten. Sjalotje aansmoren en paddenstoelen toevoegen. Risottorijst toevoegen en even aanzetten. Aflussen met gedeelte van de wijn en de bouillon. Langzaam laten garen, geregeld omroeren en vocht aanvullen. In ± 15 minuten rijst beetgaar koken. Op smaak brengen met peper, zout, crème fraîche. Koude boter door rijst roeren. Serveren in een diep soepbord. Vergeet niet hierbij een glas Blauburgunder te serveren.

Met de groeten van Otmar

