



### *Wat heb je nodig? (4 porties)*

- 350 GRAM RISOTTO
- 2 SJALOTJES
- 1 TEENTJE KNOFLOOK
- 3 HANDJES WALNOTEN
- 1 LITER GROENTEBUILLON
- 4 HANDJES WILDE SPINAZIE
- 3 PEREN
- 200 ML WITTE WIJN
- 5 EL VERS GERASPT PARMENZAANSE KAAS
- 100 GRAM PECORINO MOLITERNO AL TARTUFO

## VEGETARISCHE RISOTTO MET TRUFFEL, PEER EN WALNOTEN

### *Wat moet je doen?*

SNIPPER DE SJALOTJES EN FRUIT IN EEN GROTE HAPJESPAN IN WAT OLIJFOLIE. PERS HET TEENTJE KNOFLOOK ERBIJ EN VOEG DE RISOTTO TOE. LAAT RUSTIG BAKKEN TOT DE RIJST EEN BEETJE GLAZIG WORDT. VOEG DE WIJN TOE EN LAAT HELEMAAL INKOKEN ALVORENS JE DE GROENTEBUILLON IN SCHEUTEN TOEVOEGT. VOEG TELKENS EEN NIEUWE SCHEUT BOUILLON TOE, ALS DE VORIGE SCHEUT INGEKOOKT/VERDAMPT IS. BLIJF DIT HERHALEN TOT DE RISOTTO GAAR IS. VERWIJDER ONDERTUSSEN HET KLOKHUIS, KONTJE EN STEELTJE VAN DE PEER EN SNIJ IN KLEINE BLOKJES. BAK DE STUKJES PEER OP HOOG VUUR IN EEN KLONTJE ROOMBOTER IN EEN KOEKENPAN.

VOEG ALS DE RISOTTO GAAR IS DE WALNOTEN, SPINAZIE, PEER EN PECORINO TOE EN SCHEP GOED DOOR TOT DE PECORINO IS GESMOLTEN EN DE SPINAZIE GAAR. SCHEP DE RISOTTO OP EN TOP AF MET EEN BEETJE PARMEZAANSE KAAS.

GENIET ERVAN!