

# Risotto

## met groene asperge.

SCHIMMEL 1885

### Ingrediënten:

- 750 ml groentebouillon.
- 4 eieren
- 0,5 dl olijfolie
- 1 sjalotje
- 1 knoflookteentje
- 100 gram risotto rijst
- 0,2 liter witte wijn
- 8 groene asperges
- 50 gram Parmezaanse kaas.

### Bereiding:

- Gaar de eieren op 62 graden gedurende 45 minuten.
- Pel de eitjes voorzichtig.
- Bereid 750 ml groentebouillon volgens de bereiding op de verpakking.
- Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot en de knoflook zonder te kleuren.
- Voeg de rijst toe en bak deze glazig, kruid met wat peper.
- Voeg de witte wijn en de groentebouillon toe en roer het geheel goed door tot het aan de kook komt.
- Doe een deksel op de pan en zet deze in een voorverwarmde oven van 185°C gedurende 18 minuten.
- Maak ondertussen de asperges schoon en snijd ze in plakjes.
- Blancheer de asperges kort. Voeg na ca. 18 minuten de asperges, tuinkruiden en de peterseliepuree toe.
- Roer de kaas erdoor en breng eventueel op smaak met peper.
- Haal de pan van de hittebron en laat de risotto nog even een paar minuten nageren.

