

Aspergerisotto met muntpesto



Groen/Wit



Hoofdgerecht



3 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

300 gr. witte asperges, geschild

300 gr. groene asperges

1 bosje verse munt (20 gr.), alleen de blaadjes

1 teen knoflook

1 el pijnboompitten

50 ml olijfolie extra vierge

50 gr. Parmezaanse kaas, geraspt

2 el olijfolie, om te bakken

1 sjalot, fijngesnipperd

300 gr. risotto

150 ml droge witte wijn

1 ltr. aspergekookvocht of groentebouillon

125 ml crème fraîche

- staafmixer

Bereiding

1. Snijd van beide asperges een plakje van de onderzijde en snijd ze in stukjes van 3 cm.
2. Kook de asperges in een bodem water met zout in 15 min. beetgaar.
3. Maak intussen de muntpesto: pureer met de staafmixer de munt met de knoflook, de pijnboompitten en de olijfolie.
4. Meng 2-3 el kaas en zout en peper naar smaak door de pesto.
5. Verhit in een hapjespan de olijfolie.
6. Fruit de sjalot.
7. Schep de risotto erdoor en bak tot de korrels glanzen en glazig zijn.
8. Schenk er de wijn bij.
9. Laat de rijst op laag vuur de wijn opnemen.
10. Voeg de bouillon in 3 porties toe en kook de risotto in 15-20 min. zachtjes gaar. Roer regelmatig.
11. Neem de pan van het vuur en schep er de aspergestukjes, de crème fraîche en de rest van de kaas door.

12. Breng op smaak met zout en peper.
13. Schep de risotto in 4 diepe borden.
14. Schep er een lepel muntpesto op en rasp er nog een beetje extra Parmezaanse kaas over.