





## Risotto met groene asperges en truffeltapenade waarbij gegaard varkensribstuk en jus



 Groen  
 Hoofdgerecht

 2 Personen  
 Minder dan 30 minuten

## Ingrediënten

6 groene asperges	1 ltr. aspergevocht (kookvocht van witte aspergeschillen)	100 gr. risottorijst
1 sjalotje	2 stukjes gegaarde varkensribstuk á 125 gr	1 el. truffeltapenade
2 dl witte wijn	Parmezaanse kaasvlokjes	Olijfolie
Jus	Peper en zout	

## Bereiding

Maak de sjalot schoon, snipper deze en fruit aan in een beetje olijfolie.

Voeg de risottorijst toe en meng dit met de sjalot.

Blus af met de witte wijn en gaar verder door met het aspergevocht, beetje voor beetje.

Schil ondertussen de groene asperges vanaf de helft.

Snijd in stukjes en blancheer.

Als de risottorijst gaar is, roer je de aspergestukjes, truffeltapenade en Parmezaanse kaasvlokjes erdoorheen,

breng het geheel op smaak met peper en zout.

Dresseer de risotto in een diep bord en leg er 2 halve stukjes varkensrib bij, schep er een lepeltje jus langs.