

Risotto met groene asperges



Groen



Hoofdgerecht



2 Personen



Minder dan 30 minuten



Ingrediënten

400 gr risotto

1 ui

Vers gemalen peper

Boter

200 ml witte wijn

Zeezout

500 gr asperges

1 ltr groentebouillon

Een handje Parmezaanse kaas

Bereiding

1. Snijd de houtige onderkant van de asperges en doe hetzelfde met de toppen aan de bovenkant. Het enige verschil is dat je de toppen bewaart en de onderkant weggooit.
2. Het gedeelte hier tussen in snijd je in kleine stukjes.
3. Snijd de ui eveneens in kleine stukjes.
4. Smelt een dikke klont boter in een pan en fruit hierin de ui samen met de stukjes asperge. Vervolgens doe je ook de risotto in de pan.
5. Blus na 2 minuten de inhoud van de pan af met de witte wijn. Laat de wijn volledig opnemen door de risotto.
6. Daarna schep je een soeplepel bouillon in de pan. Als ook de bouillon helemaal is opgenomen, schep je de volgende erbij. Blijf dit doen tot dat de risotto bijna gaar is. Meestal duurt dit zo'n 15 minuten.
7. Haal de pan van het vuur en schep nog een klein beetje bouillon in de pan. De risotto bevat nu zoveel vocht

en is zo heet, dat de risotto vanzelf verder gaart tot dat deze perfect is.

8. Ondertussen voeg je ook de Parmezaanse kaas toe.

9. Voeg naar smaak vers gemalen peper en indien nodig nog wat zeezout toe.

10. De bereiding is nu helemaal gereed. Buon appetito!

Dit recept is een bijdrage van AllesOverItaliaansEten.nl. Op [AllesOverItaliaansEten.nl](https://www.allesoveritaliaanseten.nl) zijn nog heel veel meer lekkere asperge recepten te vinden.