

Risi e bisi



Bijgerecht

Combi

4 personen

Land: Italië

Vorbereiding: 2 uur en 15 minuten **Bereidingstijd:** 45 minuten

Seizoen: mei t/m juli



Ingrediënten

- 30 gram pancetta in plakjes
- olijfolie
- 1 kilo verse doperwtjes (250 gram gedopt)
- 1 liter groentebouillon (zelfgemaakt zie bij bereidingswijze)
- 2 uien fijngesnipperd
- 1 bos munt
- 200 gram risottorijst
- 2 el amandelbloem
- 2 el parmezaanse kaas
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Dop de erwten, bewaar en was de peulen. Zet de lege peulen op in 2 liter koud water en breng aan de kook. Laat 2 uur trekken en voeg halverwege zout en peper toe. Zeef de bouillon en gooi peulen weg.
2. Was de erwten en laat ze uitlekken. Doe 2 el olijfolie in de pan en bak de uien glazig. Voeg de erwten toe, laat ze even meebakken, giet er 2 of 3 soeplepels bouillon bij. Laat 30 minuten koken. indien nodig voeg je nog bouillon toe.
3. Voeg de rijst toe en roer een paar minuten. Voeg nu stap voor stap de bouillon toe en kook nog 17-18 minuten. Was en droog ondertussen de munt. Doe de munt, de Parmezaanse kaas, amandelbloem, een snufje zout en genoeg olie in een blender en maak een soort dikke pesto.
4. Draai het vuur onder de doperwten uit en laat het afgedekt gedurende 2 minuten staan, roer er dan twee flinke lepels muntpesto door. Dit gerecht wordt 'all'onda' opgediend, dat wil zeggen: lekker vloeibaar. Bak de spekplakjes in een koekenpan tot ze knapperig zijn. Of leg de plakjes 30 minuten in een op 80 graden voorverwarmde oven. Serveer de risi e bisi met het spek er boven op.

Tenslotte

De "Risi e Bisi" is een typisch recept uit de Venetiaanse keuken. Het wordt vooral gegeten in het voorjaar, omdat er dan jonge erwtjes zijn. Het is een simpele risotto die geen risotto heet, aangezien hij niet de hele tijd wordt geroerd. Daarvan zouden de erwtjes kapot gaan. Dit gerecht is zeer voedzaam en houdt het midden tussen een risotto en een soep. Over de oorsprong van dit gerecht doet het volgende verhaal de ronde. De inwoners van Venetië boden op 25 april deze Risi e Bisi aan aan de Doge ter gelegenheid van het feest van de beschermheilige San Marco. Ze noemen het ook wel "Giorno del Doge" (zeg maar onze koningsdag) Op deze dag komen ook de eerste doperwten op de Rialto markt binnen. De traditie begon in het jaar 800 toen de Venetianen waren bevrijdt van de bezettende Oostenrijkers en "Risi, bisi e fragole" uitriepen. Rijst, doperwten en aardbeien dus. Verwijzend naar de Italiaanse driekleur (groen, wit en rood). De aardbeien werden als toetje gegeten. Risi e Bisi komt dus uit de Venetiaanse keuken, met name het gebied van Venetië en Vicenza, maar er zijn verschillende variaties, afhankelijk van het gebied. Nu wordt het in heel Italië gegeten. Het recept is overal vrijwel hetzelfde maar verschillen in de kwaliteit en verkrijgbaarheid van de gebruikte ingrediënten, bijvoorbeeld in het gebied tussen Vicenza en Padua wordt op grote schaal Grumolo (een soort sla) toegevoegd. Nu een iets eenvoudige bereidingswijze, maar ook erg lekker. Bij deze bereiding wordt gebruik gemaakt van een (eventueel zelfgemaakte) runderbouillon. **Risi e Bisi in runderbouillon** Dop 1 kilo verse doperwtjes (250 gram gedopt). Bak 1 fijngehakt uitje met 30 gram pancetta in blokjes of mager spek in blokjes een paar minuten zachtjes in 25 gram roomboter. Doe de erwtjes erbij en 1 liter runderbouillon. Strooi dan 200 gram risottorijst in de pan en kook tot die al dente is (ongeveer 18 minuten). Voeg 1 handje platte peterselie fijngehakt, 25 gram roomboter en 2 el Parmezaanse kaas toe, roer en serveer.