

Risotto



Bijgerecht

Rijst

4 personen

Land: Italië

Bereiding: 30 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1,5 liter runderbouillon
- 100 gram boter
- 1 uitje ragfijn gesneden
- 50 gram rundermerg (mag worden weggelaten)
- 300 gram vialone of andere risottorijst
- 16 draadjes saffraan of 1 pakje gemalen saffraan
- 75 gram Parmezaanse kaas of grana padano (geraspt)
- 1 dl witte wijn (mag worden weggelaten)

Bereidingswijze

1. Breng de bouillon aan de kook en houd hem heet. Bak de ui met het merg zachtjes in de helft van de boter, tot de ui glazig is. Bak de rijst mee tot hij er ook glazig uitziet.
2. Giet de wijn erbij en als die is verdampt giet bouillon in de pan tot de rijst onder staat en roer. Voeg vanaf nu telkens bouillon toe als dat nodig is, tot de rijst al dente is (ongeveer 18 minuten). Roer telkens. Week de saffraan eventjes in een glas bouillon en voeg vlak voor het einde toe.
3. Draai het vuur uit en zorg dat de risotto nog goed nat en soepig is; hij zal namelijk nog even doorgaan met het opnemen van vocht. Doe er de rest van de boter en de kaas bij en roer een minuutje goed door. Dit heet het mantecare van de risotto en is essentieel voor de smeugheid. Onmiddellijk eten.

Tenslotte

Als je naar mijn website www.goedkoken.nl naar het tabblad film gaat, is daar een filmpje te zien over het maken van de echte Risotto uit Milaan. De beste risottorijst wordt verbouwd in de Povlakte, omdat de grond daar uitzonderlijk geschikt is om rijst te verbouwen. Riso is Italiaans voor rijst. Voor risotto recepten wordt eigenlijk altijd rondkorrelige rijst gebruikt. Er bestaan verschillende soorten, maar voor een risotto recept raad ik Arborio of Carnaroli rijst aan. Dit zijn Italiaanse rijstsoorten met een grote ronde korrel. Deze rijst bevat veel zetmeel en is daarom zeer geschikt voor het maken van risotto. De korrels nemen véél vocht op zonder dat ze te zacht worden. Een goed gemaakte risotto alla Milanese is een van mijn lievelingsgerechten met rijst. Maar er zijn andere mogelijkheden zoals **Risotto al Limone** (citroen). Fruit 1 gesnipperde ui in een pan met wat olijfolie en voeg dan 400 gram risottorijst (Arborio) toe. De rijst even laten bakken, daarna een scheutje van 500 ml groentebouillon toevoegen, roeren en de bouillon laten opnemen door de rijst. Dit herhalen tot de rijst gaar is en alle bouillon heeft opgenomen. Voeg zout toe naar smaak, voeg 2 eidooiers, 100 ml melk en 50 gr parmezaanse kaas toe, goed roeren. Voeg het sap van 1 citroen toe. Rasp de schil van deze citroen en voeg het toe. Garneer met een schijfje van de andere citroen. Voor een goede risotto moet je constant roeren, wie hier niet van houdt moet de volgende methode toepassen voor bijvoorbeeld een **Risotto con Funghi** (paddestoelen). Zet de oven op 175 graden. Week 15 gr gedroogde porcini (eekhoorntjesbrood) in 150 cc heet water. Zeef en giet het weekvocht bij 850 cc bouillon. Snipper 1 ui en 1 teen knoflook en fruit die in wat boter in een pan die ook in de oven kan. Gietijzer, bijvoorbeeld. Doe 300 gr risottorijst bij de ui en schep het om op hoog vuur. Doe 150 cc witte wijn of vermouth bianco erbij en roer goed. Dan in één keer alle bouillon erbij, en zout en peper. Breng aan de kook en zet de pan zonder deksel tien minuten in de oven. Bak in die tijd 200 gr verse paddestoelenmelange en de geweekte porcini. Doe een handvol gesnipperde platte peterselie erbij en proef op zout. Roer dit mengsel na die 10 minuten door de rijst en roer het nog eens om, en zet het nog een kwartiertje terug in de oven. Dan gaan boter en de parmezaan erdoorheen en begint het echt op risotto te lijken. Proef nogmaals op zout en peper, schep het op de borden en giet er (als je er van houdt) wat truffelolie overheen. Verwennerij! En dat zonder oeverloos geroer!