



# RISOTTO ALLA MILANESE



4 PERS.



30 MIN



ITALIAANS

## INGREDIËNTEN

- 240 gram carnaroli risotto rijst
- 80 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 2 eetlepels olijfolie (geen extra vierge)
- 1 ui, fijngesneden
- 150 gram tuinbonen (diepvries of vers)
- 4 eetlepels extra vierge olijfolie
- 100 ml witte wijn
- 1,5 liter verse groentebouillon
- 125 ml groentebouillon met 1 theelepel safran



## STAP 1

Blancheer de tuinbonen kort.

## STAP 2

Verhit de olijfolie in een diepe pan met een dikke bodem en fruit de ui op een laag vuur tot zacht en glazig.

## STAP 3

Voeg de rijst toe en roer de korrels enkele minuten tot ze glanzen en doorsichtig zijn.

## STAP 4

Schenk de wijn erbij en laat alles borrelen tot de drank geabsorbeerd is.

## STAP 5

Voeg met een soeplepel langzaam de warme bouillon schep per schep toe. Roer goed oor elkaar.

## STAP 6

Voeg de saffraanbouillon samen met de tweede lepel gewone bouillon toe.

## STAP 7

Neem de pan van het vuur en roer de extra vierge olijfolie en de Parmezaanse kaas erdoor.

## STAP 8

Voeg ook de tuinbonen toe. Proef de risotto en breng op smaak met peper (en zout) indien nodig.

**Klaar en smullen maar!**

### VOEDINGSWAARDE 1 PORTIE

Energie	487 kcal
Vetten	22,5 gram
Koolhydraten	54 gram
Koolhydratenporties	4,3
Eiwitten	16 gram