

# Romige prei-risotto met citroen en gebakken champignons

## Ingrediënten

- Risottorijst (arborio/carnaroli), 180 g
- Prei, 2 stuks
- Champignons, 250 g
- Knoflook, 2 tenen
- Groentebouillon, 750 ml
- Droge witte wijn, 120 ml
- Parmezaanse kaas, 60 g
- Citroen, 1 stuk
- Boter, 30 g
- Olijfolie, 2 el
- Zout
- Zwarte peper

## Zo pak je het aan

Zet een pan op laag vuur met de bouillon en houd die net tegen het kookpunt aan. Pak een brede pan voor de risotto en laat daar een scheut olijfolie warm worden tot hij rustig glanst. Snijd intussen de prei in halve ringen en spoel het zand er goed uit, je wilt straks een zachte, schone basis.

Laat de prei met een klein snufje zout zacht worden in de olie, meestal zo'n 8–10 minuten, zonder dat hij kleur pakt. Roer af en toe en voel even met je lepel: hij moet soepel en zoet ruiken. Pers de knoflook erbij en laat die heel kort meewarmen tot de geur loskomt.

Strooi de risottorijst in de pan en roer tot elke korrel een beetje glanst, ongeveer 1–2 minuten. Schenk de witte wijn erbij en blijf rustig bewegen tot de alcoholgeur wegtrekt en het bijna is opgenomen. Houd het vuur zo dat het zacht pruttelt, niet wild kookt.

Schep een soeplepel warme bouillon bij de rijst en roer losjes tot het grotendeels is opgenomen. Blijf bouillon toevoegen zodra de bodem weer zichtbaar wordt, steeds met hetzelfde kalme tempo. Reken op ongeveer 18–22 minuten tot de rijst romig is maar nog net een klein beetje bite heeft.

Zet intussen een koekenpan op hoog vuur en laat de boter smelten tot hij begint te bruisen. Gooi de champignons erin in één laag en laat ze even met rust zodat ze kleur pakken, meestal 4–6 minuten totaal met een paar keer omschudden. Maal er zwarte peper over en zet ze apart; ze mogen hun randje houden.

Trek de risotto van het vuur zodra hij mooi vloeiend over de bodem beweegt als je de pan schudt. Roer de Parmezaanse kaas erdoor en knijp het citroensap erbij, met een beetje rasp voor frisheid. Laat het 1 minuut staan zodat alles samenvalt, proef op zout en vouw de gebakken champignons

erdoor zodat ze warm blijven zonder slap te worden.