

Risotto Alle fragole

Wat heb je nodig voor 4 personen:

- 1l groentebouillon
- 100 gr boter
- 1 ui fijngesnipperd
- 350 gr risottorijst
- 350 ml droge witte wijn
- 300 gr aardbeien,
- 250 ml kookroom
- zout en peper

En dan:

Breng de bouillon aan de kook.

In een andere pan smelt je de helft van de boter, voeg de fijngesneden ui toe en fruit deze 5 minuten op laag vuur. Voeg de rijst toe en roer tot de korrels er wat glazig uit zien. Giet de wijn erbij en laat deze wat verdampen. Nu voeg je soeplepel voor soeplepel bouillon erbij en roer tot al het vocht is opgenomen, dit duurt ongeveer 20 minuten.

Pureer driekwart van de aardbeien fijn en voeg deze bij de risotto. Laat de rijst bijna gaar worden, roer er de room door en breng het gerecht met zout en peper op smaak. Serveer de risotto en maak de borden af met de achtergebleven hele aardbeien.



