

## Risotto met asperges en knoflook

*Recept voor 4 personen*

### **Benodigheden:**

500 gram Hollandse asperges (AA)  
250 gram risotto  
2 eetlepels olijfolie (extra vierge)  
2 sjalotjes (fijnggehakt)  
1 teentje knoflook (fijnggehakt)  
0,75 liter visbouillon (van 2 visbouillonblokjes)  
1,5 dl droge witte wijn

### **Bereiding:**

#### ***Stap 1 (asperges)***

Schil de asperges met een dunschiller en snijd de kontjes (1 à 2 centimeter) van de asperges. Kook de asperges met schillen en kontjes in ruim water met wat zout en een theelepeltje suiker beetgaar (+/- 10 minuten). Laat met de deksel op de pan staan.

#### ***Stap 2 (risotto)***

Verhit de olijfolie en fruit hierin de gehakte sjalotjes en voeg na 3 minuten de knoflook toe. Voeg wanneer de ui glazig is de risotto toe en roer dit om totdat alle risottokorrels met een dun laagje olijfolie bedekt zijn.

Draai het vuur laag en voeg de wijn toe.

Onder regelmatig roeren (met een houten spatel) de rijst de wijn laten opnemen.

Vervolgens een scheutje bouillon toevoegen en de rijst weer de bouillon laten opnemen.

Herhaal dit proces totdat de rijst beetgaar is (+/- 20 minuten). Breng op smaak met zwarte peper uit de molen en wat citroensap.

#### ***Stap 3 (presentatie)***

Snijd de asperges diagonaal in 3 tot 4 stukken.

Bewaar de koppen voor de garnering.

Leg in het midden van de voorverwarmde borden de risotto.

Leg hier bovenop de koppen van de asperges.

Strooi hier bovenop gehakte peterselie.

### **Tip:**

Ook erg lekker door er Hollandse garnalen en of een stukje gebakken kabeljauw aan toe te voegen.

### **Aanbevolen wijn:**

Ams Tram Gram Quartier Libre & Vermentino by Alma Cersius