



# Euro-Toques Nederland

EUROPEAN COMMUNITY OF CHEFS IS EEN VERENIGING VAN PROFESSIONELE KOKS EN RESTAURATEURS DIE STAAN VOOR GEZONDE VOEDING DIE AMBACHTELIJK WORDT BEREID MET NATUURZUIVERE PRODUCTEN VAN GOEDE KWALITEIT, ZONDER KUNSTMATIGE ADDITIEVEN.

## ASPERGE RISOTTO

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram asperges wit geschild  
1 sjalot  
300 gram risottorijst  
100 gram groene pesto  
60 gram Campina (gras)boter ongezoeten  
1 deciliter witte wijn  
85 gram geraspte Parmezaanse kaas  
15 gram platte peterselie  
0,5 eetlepel olijfolie  
1 liter bouillon kip of groenten  
zwarte peper

### **Bereiding**

1. Breng 1 liter bouillon aan de kook laat de pan op een laag pitje staan.
2. Snijd de onderkant van de geschilde asperges en snijd ze vervolgens in schuine stukken van 1 cm breed.
3. Snipper de sjalot en hak de platte peterselie, beide lekker fijn.
4. Verhit in een hapjespan een halve eetlepel olijfolie en 1 el grasboter.
5. Fruit de sjalot 1 minuut zachtjes.
6. Voeg de aspergestukjes toe en bak deze ca. 2 minuten zachtjes mee.
7. Voeg de risottorijst toe en bak 2 minuten totdat de rijstkorrels glanzen en glazig zijn.
8. Voeg de wijn toe en roer goed door. Blijf roeren tot bijna al het vocht verdampt is.
9. Voeg nu 1/3 van de bouillon toe, en blijf voortdurend roeren op zacht vuur tot bijna al de bouillon is opgenomen (ca. 5 minuten).
10. Voeg vervolgens nog 1/3 van de bouillon toe en roer weer door tot alles is opgenomen (ca. 5 minuten).
11. Voeg de rest van de bouillon toe en laat de rijst nu langzaam gaar worden tot bijna al het vocht is opgenomen (ca. 5-10 minuten).
12. Roer nu de rest van de (gras)boter door de risotto.
13. Serveer de risotto met versgemalen zwarte peper, gemalen Parmezaanse kaas, een beetje pesto en de gehakte peterselie.