



Risotto agli asparagi

Rijstgerecht met groene asperges. Voorgerecht voor 4 personen.

Ingredienti:

300g Italiaanse rijst (75 g per persoon) voor risotto (carnaroli(1), vialone nano of arborio), 1 ui heel fijn gesnipperd, 8 witte asperges (of 12 groene), een teentje knoflook uitgeperst, 2 dl witte wijn, verse zwarte peper en zout, 50g boter, olijfolie. Voor de mantecatura: 50 gr geraspte Parmezaanse kaas, 40g koude boter in blokjes gesneden. Voor de bouillon: 4 uien in blokjes gesneden, scheut olijfolie, 1 kleine el zout.

Preparazione:

Was de asperges goed, snijd het onderste harde stukje eraf en schil ze vanaf de punt. Bewaar zowel de harde stukjes als de schillen voor de bouillon. Fruit voor de bouillon de blokjes ui in de olijfolie tot ze glazig zijn. Voeg de harde stukjes en de schillen toe en laat even meesmoren. Giet er 2 liter water bij en breng aan de kook. Voeg het zout toe en laat de bouillon op laag vuur minimaal een uur trekken. Snijd intussen de punten van de aspergestengels, leg deze apart en snijd de rest in kleine blokjes. Giet de bouillon door een zeef en knijp de inhoud van de zeef goed uit zodat alle smaken zoveel mogelijk in de bouillon blijven. Laat de heldere bouillon op laag vuur doorpruttelen.

Verhit een pan met de helft van de boter en een scheutje olijfolie en smoor de aspergeblokjes (zonder de punten) circa 5-7 minuten. Schep de helft van de asperges in een mixer en pureer het fijn. Voeg de puree weer terug bij de overige aspergeblokjes. De puree zorgt voor een mooi, extra romig en gebonden geheel en geeft, in geval van groene asperges, een heel lichtgroene kleur aan de risotto.

Fruit de fijngesnipperde ui op halfhoog vuur 5 minuten in een pan met de andere helft van de boter en een scheutje olijfolie. Doe de rijst erbij, zorg dat alle rijst in contact komt met de boter en olijfolie en 'rooster' het even mee (dit heet *tostatura*). Giet de wijn erbij en laat deze geheel opnemen door de rijst. Voeg vervolgens één soepels hete bouillon erbij (2). Wacht telkens tot de rijst het vocht heeft geabsorbeerd en voeg weer een soepel hete bouillon toe. Blijf dit herhalen. Roer na circa 10 minuten de aspergeblokjes en puree door de risotto. Ga vervolgens 6-8 minuten door met het toevoegen en laten absorberen van de bouillon tot de risotto al dente, beetbaar, is. Voeg in de laatste 3 kookminuten de aspergepunten erbij en laat ze meekoken. Haal de pan van het vuur en laat de risotto een minuut rusten. Klop voor de *mantecatura* vervolgens de blokjes koude boter (3) en de Parmezaanse kaas (4) stevig door de risotto. Breng eventueel op smaak met peper en zout. De risotto moet redelijk 'nat' zijn. Dat wilt zeggen dat bij het uitserveren van de risotto niet al het vocht moet zijn verdampt. Dien de risotto meteen op.

(1) Carnaroli heeft net als de andere risottorijstsoorten de eigenschap dat het 3 tot 5 keer zoveel vocht op kan nemen als dat de rijstkorrel groot is. Daarnaast is carnaroli een rijstsoort die niet snel tot prut kookt. Handig als je gasten net iets later zijn dan gepland.

(2) De bouillon moet altijd heet aan de risotto toegevoegd worden, omdat lauwe of koude bouillon de kooktijd beïnvloed en de risotto langer moet koken om gaar te worden en daardoor mogelijk te klef wordt.

(3) De koude boter en het kloppen zorgen voor een goede binding waardoor de risotto smeugig wordt. Is de boter niet koud genoeg zal het de binding niet goed aangaan en het geheel juist gaan scheiden).

(4) De 1 minuut van het vuur af laten rusten van de risotto is omdat zo de Parmezaanse kaas niet door de hitte gaat klonteren maar zachtjes kan samensmelten met de rest.