

**Receptuur van: John Doomernik, voorzitter KOB**  
**Excursie: Paddestoelenrijk Rossum, 18-3-2019**  
**Risotto met paddestoelen en Parmezaanse kaas**



**Ingrediënten: 4 PERSONEN**

240	gr.	Risotto
200	gr.	Gemengde paddestoelen Shii-Take, Nameco, Koraalzwam, Pioppino
200	gr.	Geraspte Parmezaanse kaas
1	stuks	gesnipperde ui
720	cc.	Champignonbouillon
100	cc.	Kookroom
100	cc.	Olijfolie voor te bakken Peper, zout

**WERKWIJZE:**

- Paddestoelen (evt.) schoon borstelen en ontdoen van het kontje.
- Paddestoelen grof snijden.
- Olijfolie verwarmen in een kookpan.
- Risottorijst met de gesnipperde ui rustig aanfruiten( glaceren).

- **Champignonbouillon regelmatig toevoegen en laten opnemen in de risotto.**
- **Paddestoelen aanfruiten in een koekenpan.**
- **Als alle bouillon is opgenomen door de risotto, de paddestoelen en de Parmezaanse kaas toevoegen en rustig door roeren.**
- **Evt. de risotto smeug maken met de kookroom.**
- **Opsmaak brengen met peper en zout.**
- **Serveren en afgarnen met scheuten.**