

# CITROENRISOTTO MET GROENE ASPERGES

**Land:** Italiaans

**Maaltijd:** Hoofdgerecht

**Porties:** 2 personen

**Bereidingstijd:** 30 minuten

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 150 gram risottorijst
- 100 ml witte wijn (vervang door extra bouillon voor alcoholvrij)
- 600 ml groentebouillon
- 1 flinke citroen
- 400 gram groene asperges
- 1 klein bosje verse munt
- Parmezaanse kaas (hoeveelheid naar smaak, gebruik edelgist voor vegan)

### extra nodig

- grillpan

## WAT GA JE DOEN

Snipper de ui en hak de knoflook fijn.

Verhit een scheutje olie in een braadpan. Fruit de ui en knoflook hier een paar minuutjes in aan. Voeg dan de rijst toe en bak heel kort mee tot de korrels gaan glanzen. Voeg de witte wijn toe en laat 2 minuten koken. Doe dan ook ongeveer 500 ml van de bouillon erbij, net als de rasp en het sap van de citroen. Laat met het deksel op de pan op redelijk laag vuur ongeveer 20-25 minuten zachtjes koken tot de risotto al het vocht heeft opgenomen. Roer op het einde steeds goed door. Is de rijst dan nog niet gaar, dan voeg je de resterende bouillon toe.

Snijd ondertussen de harde, houtige uiteinden (ongeveer 2 cm) van de groene asperges af (groene asperges hoeft niet te schillen). Verhit een scheutje olie in de grillpan en grill de asperges hierin ongeveer 10 minuten, tot ze mooie bruine streepjes hebben en gaar zijn. Breng op smaak met wat peper en zout.

Hak de munt fijn. Als de risotto (bijna) klaar is, voeg je de munt aan de risotto toe. Doe er ook geraspte parmezaanse kaas (of edelgist) naar smaak door en breng nog wat verder op smaak met peper en zout.

Lekker met een glaasje witte wijn erbij. Eventueel kun je voor de liefhebber nog wat losse partjes citroen erbij doen.

## **TIPS**

Edelgist zijn vlokken met een kaas-achtige smaak. Wil je vegan eten of om een andere reden geen kaas gebruiken, dan is dit een aanrader. Je koopt het bij de natuurwinkel of bio supermarkt. Vegans hebben dit meestal standaard in de kast staan, omdat het een goede vervanger van kaas is in pasta's en risotto. Het is trouwens ook een goede budget optie, omdat het veel goedkoper is dan parmezaanse kaas (al blijft dat het allerlekkerste).