

Venkel risotto

Bewaren

Venkel kun je het beste in vershoudfolie wikkelen en in de koelkast bewaren. Dan kun je deze ongeveer 1 week goed houden. Mocht je de venkel in willen vriezen, dan moet je deze eerst even kort blancheren. Dan is de venkel tot 8 maanden houdbaar.

Ingrediënten

- 1 ui fijngesnipperd
- 2 knoflooktenen
- 300 gr risottorijst
- 750 ml groentebouillon
- 1 glas droge witte wijn
- 2 venkelknollen in dunne reepjes. Bewaar het groen voor de garnering
- sap en rasp van 1 citroen
- 150 gr zachte geitenkaas
- olijfolie
- geraspte parmezaanse kaas
- Peper
- evt chillivlokken

Bereiding

Verhit de olie in een kookpan en voeg de gesnipperde ui toe. Bak deze in een paar minuten glazig. Doe dan de rijst erbij en roer goed door de olie en bak heel even, zodat alle rijstkorrels glanzen. Blus af met de wijn. Als de wijn verdampt is, voeg je een eerste lepel bouillon toe en zorg dat het vuur niet te hoog staat. Telkens wanneer de bouillon is opgenomen door de rijst, voeg je een nieuwe lepel toe. Roer af en toe. Na 10 minuten voeg je de venkel bij de risotto. Blijf daarna bouillon, lepel per lepel, toevoegen tot de rijst perfect gaar is. Voeg aan het einde van de kookproces de citroen toe en laat kort meekoken. Haal de pan van het vuur, en voeg de geitenkaas toe. Roer dit er goed doorheen. Breng op smaak met peper. Wil je wat meer pit, voeg dan naar smaak wat chillivlokken toe. Verdeel de risotto over de borden en garneer met het venkelgroen.