



Thermomix Risotto

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 40 g Parmezaanse kaas, in stukken (3 cm)
- 1 sjalot (ca. 30 g)
- 40 g boter
- 10 g extra vergine olijfolie
- 320 g risotto rijst (bijv. Carnaroli, Arborio), 14-15 minuten kooktijd
- 60 g droge witte wijn
- 820 g water
- 1 bouillonblokje (voor 0,5 l), vlees of groente
- ½ - 1 tl zout, naar smaak



Instructies

- Doe de Parmezaanse kaas in de mengbeker en rasp 10 sec/snelheid 10. Doe over in een schaal en zet opzij.
- Doe de sjalot in de mengbeker en hak 5 sec/snelheid 5. Duw het geheel met behulp van de spatel naar onder in de mengbeker.
- Voeg 20 g boter en extra vergine olijfolie toe en sauteer 3 min/120°C/snelheid 1.
- Voeg risottorijst toe en, zonder maatbeker, sauteer 3 min/120°C/linksomdraai /snelheid 1.
- Voeg droge witte wijn toe en, zonder maatbeker, kook 1 min/100°C/linksomdraai /snelheid 1.
- Voeg water, bouillonblokje en zout toe en schraap over de bodem van de mengbeker met de spatel om de rijst los te maken. Plaats het kookmandje in plaats van de maatbeker op het mengbeker deksel om spatten te voorkomen en kook 12-13 min/100°C/linksomdraai /snelheid 1. Laat de risotto 1 minuut staan in de mengbeker, doe de rijst daarna over in een serveerschaal. Roer de resterende 20 g boter en de apart gehouden Parmezaanse kaas met de spatel door de risotto en serveer direct.