



Thermomix Risotto met saffraan

Ingrediënten

- 50 gr parmezaanse kaas in stukken gesneden
- 1 sjalot
- 40 gr boter
- 10 gr olijfolie
- 320 gr risottorijst
- 60 gr droge witte wijn
- 720 gr water
- 1 bouillonblokje (gevogelte of groenten)
- enkele gr saffraandraadjes
- zout



Instructies

- Doe de parmezaanse kaas in stukken (3 cm) in de mengbeker en rasp **10 sec/snelheid 10**.
- Doe over in een schaal en zet deze opzij.
- Doe de sjalot in de mengbeker en hak **5 sec/snelheid 5**.
- Schraap de resten van de zijkant van de mengbeker naar beneden.
- Voeg 20 g boter en 10 gram olijfolie toe en sauteer **3 min/120°C/snelheid 1**.
- Voeg risottorijst toe en sauteer **3 min /120° /linksomdraaien / snelheid 1** zonder maatbeker.
- Voeg de witte wijn toe en kook **1 min /100°C / linksomdraaien/ snelheid 1** zonder maatbeker.
- Voeg water, bouillonblokje en zout en de saffraandraadjes toe en schraap over de bodem van de mengbeker met de spatel om de rijst los te maken.
- Kook **13 min/100°C/linksomdraaien/snelheid 1**, plaats hierbij eventueel de stoommand in plaats van de maatbeker op het deksel van de mengbeker om spetteren te voorkomen.
- Laat de risotto 1 minuut staan in de mengbeker, doe deze 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.
- wij hebben deze geserveerd met enkele blaadjes rucola en enkele gebakken scampi's