

MERLOT EN RISOTTO MET BOSPADDESTOELEN

ingrediënten
750 ml groentebouillon
3 eetlepels olijfolie
2 grote sjalotten, fijngesnipperd
2 stengels bleekselderij, in dunne plakken
200 g risottorijst
1 klein glas droge witte wijn
1 theelepel gemalen korianderzaad
100 g oesterzwammen, in plakken
100 g cantharellen, eekhoorntjesbrood of andere wilde paddenstoelen, in plakken
2 eetlepels mascarpone of crème fraîche
1 eetlepel kervel of bieslook, gehakt
2 eetlepels Parmezaanse kaas, geraspt
bereiden

Breng de bouillon in een pan aan de kook en laat hem zachtjes pruttelen. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een hoge pan, voeg de sjalotten toe en bak ze in 2-3 minuten glazig. Voeg de bleekselderij toe en bak nog 2 minuten. Roer de rijst erdoor en bak nog 2 minuten. Schenk de wijn erbij en kook tot hij is opgenomen. Voeg 1 soeplepel hete bouillon en het korianderzaad toe en kook al roerend tot het vocht is opgenomen. Voeg 1 soeplepel bouillon toe en kook al roerend tot de bouillon is opgenomen. Herhaal tot de rijst beetgaar is. De risotto hoort erg vochtig en romig te zijn. Breng hem op smaak met zout en peper. Verhit de rest van de olijfolie in een pan, voeg de paddenstoelen toe en bak ze regelmatig roerend tot ze zacht zijn. Roer ze door de risotto. Roer de mascarpone door de risotto en verdeel deze over voorverwarmde borden. Strooi kervel en Parmezaanse kaas erover en serveer.