

Risotto met tijm en tomaat



Gerecht voor 4 personen

Risotto met tijm en tomaat

Fruit de versnipperde sjalot in een beetje olijfolie. Voeg hier de risottorijst aan toe.

Wanneer de risottorijst glazig wordt, voegt men de witte wijn, de tomatenblokjes en de tijm er aan toe. Roer regelmatig in de rijst en bevochtig telkens weer met de groentenbouillon.

Wanneer de rijst een smeug papje wordt, roer je er een lepel tomatenpuree door. Afwerken met een klontje boter en geraspte Parmezaanse kaas.

Verder op smaak brengen met peper en zout.

Smakelijk!