

Romige risotto met courgette, bleekselderij, mozzarella en verse basilicum



Een typisch Italiaans rijstgerecht, maak je makkelijk in 45 minuten. Risotto is van zichzelf al romig en door de mozzarella er in de pan al doorheen te roeren, wordt het gerecht nóg romiger. Snipper de rode ui en snijd of pers de knoflook fijn. Halveer de bleekselderij in de lengte en snijd in blokjes (zie tip!). Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd de rode peper fijn. Snijd de courgette in blokjes van 2 – 3 cm. Pluk de basilicumblaadjes van de takjes, bewaar de takjes en hak de blaadjes fijn. Bereid de bouillon met de basilicumtakjes en houd de blaadjes apart.

Verhit de boter en olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de rode ui, knoflook en bleekselderij 5 minuten op middelhoog vuur. Draai het vuur laag, voeg de rode peper en risottorijst toe en bak al roerend 1 minuut. Haal de basilicumtakjes uit de bouillon en voeg 1/3 deel van de bouillon toe. Laat de korrels de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig zodra de bouillon door de korrels is opgenomen weer 1/3 deel van de bouillon toe. Voeg in totaal 2/3 deel bouillon toe. Roer de courgette door de overige bouillon toe aan de risotto. De risotto is gaar zodra de korrel van buiten zacht is en nog een lichte bite heeft van binnen. Dit duurt ongeveer 15 – 20 minuten. Voeg eventueel extra water ondertussen de mozzarella de pan van het vuur. Roer de helft van de basilicumblaadjes en de mozzarella door de risotto. Breng de risotto eventueel op smaak met peper en zout.

Verdeel over de borden en smullen maar!