



*Bijzondere wijn
met een verhaal*

Romige risotto met paddenstoelen & truffel

Ingrediënten (4 personen)

- 300 g risottorijst
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijn
- 400 g gemengde paddenstoelen (oesterzwam, shiitake, kastanjechampignon)
- 125 ml Weißburgunder
- 1000 ml paddenstoelenbouillon
- 50 g boter
- 40 g Parmezaanse kaas, geraspt + extra voor garnering
- 2 - 3 el truffeltapenade
- Optioneel: truffelolie óf verse truffel om het écht af te maken
- Olijfolie, zout, peper

Bereidingswijze

- 1. Bak de paddenstoelen**
Verhit olijfolie in een pan, bak de paddenstoelen goudbruin, breng op smaak en zet apart.
- 2. Start de risotto**
Fruit sjalot en knoflook zachtjes in olijfolie en een beetje boter in een diepe pan.
Voeg de rijst toe en roer 2 minuten door tot de korrels glazig zijn.
- 3. Blus af met wijn**
Giet de Weißburgunder erbij en roer tot de wijn opgenomen is.
- 4. Bouillon toevoegen**
Voeg een soeplepel bouillon toe en blijf roeren. Laat de rijst de bouillon helemaal opnemen.
Herhaal tot de risotto al dente is (20-25 minuten).
- 5. Maak het af**
Roer de boter, Parmezaanse kaas, paddenstoelen en truffeltapenade door de risotto.
Laat 2 minuten rusten. Serveer met extra Parmezaanse kaas en een paar druppels truffelolie.

Wijn & spijs

De romige risotto tilt het ronde, zachte mondgevoel van de houtgelagerde Weißburgunder naar een hoger niveau. De subtiele truffel brengt de **hazelnootachtige toon** van het hout naar voren.