

## Aspergerisotto met spinazie



SONJA VAN DE RHOER

Asperges, ze zijn er weer volop. Maak ze voor Moederdag en ... hoe verser, hoe beter. Wrijf met twee stengels tegen elkaar. Als ze een piepend geluid maken, zijn ze vers. De onderkant mag niet houtig zijn, het kopje stevig en als u op de stengel drukt, moet deze wat meegeven. Bewaar asperges, gewikkeld in een vochtige doek, in de groentelade van de koelkast.

### Bereiding

Leg de asperges voor het schillen een half uur in ruim koud water, dat schilt gemakkelijker. Schil niet te zuinig, een hard vezelig stukje is echt niet lekker. Schil ze vanaf zo'n twee, drie centimeter onder de kop in de lengte naar beneden. Snijdt circa twee centimeter van de onderkant af. Schillen gaat goed met een speciale aspergeschiller, maar ook met een dunschiller of zelfs een kaasschaaf.

Zet de geschilde asperges op met koud water en eventueel zout. Breng het water aan de kook en laat de asperges, afhankelijk van de dikte, drie tot zeven minuten koken. Laat ze daarna circa 15 minuten nagaren met het deksel op de pan.

Pel het sjalotje en het teentje knoflook en hak beide fijn. Verhit 2 eetlepels olie in een ruime braadpan en bak sjalot en knoflook glazig. Voeg de rijst toe en roer goed, zodat alle korrels met olie zijn bedekt. Voeg 1 dl van de

bouillon toe en breng aan de kook. Voeg steeds een deel van de wijn en/of bouillon toe en roer tot het vocht door de rijst is opgenomen. Laat alles zachtjes koken tot de rijst beetgaar is, circa 20 minuten. Proef na 15 minuten. Roer op het laatst de boter erdoor.

Was en droog de spinazie. Halveer de tomaatjes. Verhit een eetlepel olie en roerbak de spinazie met de grof gesneden basilicum en tomaatjes 1 minuut of totdat de spinazie net geslonken is. Meng het spinaziemengsel door de risotto en breng op smaak met peper en zout.

Serveer met de geraspte Parmezaanse kaas. Variatie: neem schapenkaas of geitenkaas in plaats van Parmezaan.

Ingrediënten voor 4 personen

1,5 kg witte asperges

1 sjalotje

1 teentje knoflook

200 gram risottorijst

3 eetlepels olijfolie

1 dl droge witte wijn

6 dl groentebouillon

30 gram roomboter 400 gram spinazie

3 takjes verse basilicum

100 gram cherrytros-tomaatjes

peper, zout

100 gram vers geraspte Parmezaanse kaas