

# Risotto met paddestoelen en boerenkool

recept Vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

---

Risotto is zo'n gerecht dat je altijd wel kunt maken, zelfs op Tweede Kerstdag. Zowel van speciaal ingekochte ingrediënten of met datgene wat er nog in de koelkast ligt. In plaats van boerenkool kan ook worden gekozen voor palmkool of cavolo nero, dit is een boerenkool-achtige kool met blauwgroen blad.

.

Week het gedroogde eekhoorntjesbrood circa 20 minuten in water dat net van de kook is. Giet het af door een zeef en bewaar het weekvocht. Hak het eekhoorntjesbrood grof. Pel de ui en knoflook en hak ze fijn. Borstel de paddestoelen schoon en snijd ze in niet te kleine stukken.

Verhit een eetlepel van de olie en de boter en bak de ui en knoflook op

laag vuur glazig. Voeg het geweekte eekhoorntjesbrood en de paddestoelen toe en bak alles een minuut of vijf.

Roer de rijst erdoor en zorg dat de korrels aan alle kanten met het ui-mengsel worden bedekt. Schenk de wijn erbij, breng aan de kook en laat even inkoken. Voeg het gezeefde eekhoorntjesbrood-weekvocht toe met de afgeriste tijmblaadjes. Voeg vervolgens al roerende een flinke scheut hete bouillon toe. Voeg steeds pas nieuwe bouillon toe als de vorige portie is opgenomen.

Kook de rijst in circa 20-25 minuten tot deze beetgaar en lekker smeugig is. Breng op smaak met zout en peper.

Bereid de laatste 5 minuten de boerenkool. Verwijder de harde nerven en snijd het blad in smalle repen. Rasp 1-2 theelepels schil van de (bio) citroen. Pers een halve citroen uit. Rooster de hazelnoten in een droge koekepan goudbruin. Laat ze iets afkoelen en hak ze grof.

Verhit de laatste eetlepel olijfolie en roerbak de kool 3-4 minuten. Voeg de citroenrasp (naar smaak 1 of 2 theelepels) en het citroensap toe. Breng op smaak met iets zout en versgemalen peper. Bak de kool nog een minuutje.

Serveer de risotto met de paddestoelen, roergebakken boerenkool, bestrooid met Parmezaanse kaas en hazelnoten.

Ingrediënten voor 4 personen:

30 gram gedroogd eekhoorntjesbrood (porcini, cèpe); 1 grote ui; 1-2 teentjes knoflook; 250 gram (gemengde) paddestoelen; 2 eetlepels olijfolie; 15 gram boter; 250 gram risottorijst; 1,2 dl droge witte wijn; 4 takjes verse tijm; circa 1 liter hete paddestoelen- of groentebouillon; 200 gram boerenkool; 1 citroen; zout; peper; 4-8 eetlepels geraspte Parmezaanse of oude Goudse of schapenkaas; 60 gram blanke hazelnoten

---