

[← Uit in Puurs-Sint-Amands](#)

Risotto met Mechelse witte asperges

Ingrediënten:

- 80g rijst voor risotto
- 12 asperges
- 2 uien
- boter
- peterselie
- grana padano kaas
- peper (zoveel als nodig)
- 1 glaasje witte wijn
- eetbare viooltjes
- EVO (Extra Vierge Olijfolie)
- gedroogde aardbeienschijfjes (lekker experiment van www.FOTHEE.be (Hoogstraat, Puurs))
- Bouillon: 1.5l water, ui, asperges, zout

Leg de geschilde asperges in ruim koud water, voeg er een snufje zout aan toe en breng het water aan de kook. Laat de asperges 10 minuten zachtjes doorkoken, haal ze vervolgens uit het water.

Maak bouillon klaar met 1,5 à 2 liter water en peterselie, ui-schillen en uiteinden van asperges, zout en peper.

Mix vijf asperges met EVO in een maatbeker.

Versnipper de ui zo fijn mogelijk, snijd de asperges in blokjes.

Neem een pan en laat EVO en boter opwarmen. Doe er de fijn versnipperde ui bij en laat fruiten (laag vuurtje). Als de ui zacht geworden is, voeg je de aspergesblokjes en de rijst toe. Laat de rijst bakken gedurende 30 seconden. Voeg daarna een glaasje witte wijn toe en laat verdampen.

Voeg daarna voldoende bouillon en de aspergecrème toe om de rijst volledig te bedekken en laat koken (zachtjes pruttelen) zonder te roeren. Wanneer bijna alle bouillon opgenomen is door de rijst, opnieuw volledig bedekken met de bouillon. Nadat de bouillon opnieuw volledig is geabsorbeerd, de gaarheid van de rijst controleren. Afhankelijk daarvan eventueel nog wat bouillon toevoegen (het zal alleszins nodig zijn om nog enkele pollepels toe te voegen).

Wanneer de rijst bijna gaar is, doe de er dan de fijn gesneden gedroogde aardbeienschijfjes bij.

Wanneer de rijst gaar is, breng dan op smaak met peper en zout, doe er dan de (fijn gesneden) peterselie, boter en granapadano kaas bij. Meng voorzichtig. Verdeel de risotto over de voorverwarmde borden.

[Nicola Priolo doet het voor. Herbekijk de livestream!](#)

Door Nicola Priolo www.wijnuititalie.be.

Met dank aan: www.fothee.be en [Bart De Coninck Groenten en Fruit](#).