

RISOTTO MET SAFFRAAN

italiaans recept



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 PERSONEN

- 1 ui - 2 eetlepels olijfolie - 320 g risottorijst (bijv. arborio of carnaroli) - 100 ml witte wijn - 700 ml water
 - 1 groentebouillonblokje - 2 capsules saffraan als poeder of draadjes - 50 g boter - 30 g geraspte Parmezaanse kaas
-

1. Snijd de ui in vieren en doe deze in de kom. Stel het EXPERT-programma in op 15 seconden/snelheid 13 (zonder te verwarmen).
2. Spatel de ui naar het midden van de kom, voeg de olijfolie toe en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 3/120 °C.
3. Voeg de rijst toe en stel het EXPERT-programma opnieuw in op 3 minuten/snelheid 3/120 °C. Voeg na 1 minuut de witte wijn toe via de invoerbuis.
4. Voeg vervolgens het water en het bouillonblokje toe, evenals de saffraan. Stel het EXPERT-programma in op 18 minuten/snelheid 2A/100 °C. Laat indien nodig enkele minuten langer koken.
5. Voeg aan het einde van het programma de boter en de Parmezaanse kaas toe en stel het EXPERT-programma opnieuw in op 2 minuten/snelheid 2A/100 °C.

© Foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016 - IT version