

Risotto met artisjok

Twee personen

(Dit gerecht kan ook prima zonder vlees worden gemaakt, laat het worstvlees dan weg. Eventueel kan het worstvlees ook vervangen worden door, in kleine stukjes gesneden, kipfilet).

Ingrediënten:

- 10 kleine of 5 grote artisjok, in olie, gehalveerd, vooraf in 1 el boter, op de kant waar het is doorgesneden, bakken
- 2 verse worstjes, neutrale smaak, opengesneden en vlees verkruid, vooraf rul gebakken in 1 el boter
- 1 of 2 sjalotten, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 4 el olijfolie
- 2 el boter
- 120 gram risotto, of meer indien gewenst
- 100 ml witte wijn
- 500 ml groenten bouillon
- 50 gram Parmezaanse kaas, geraspt
- Zout en peper naar smaak
- Rasp van ½ citroen
- 8 blaadjes basilicum, vers, gesneden net voordat het wordt toegediend

Garnering:

- Verse bladpeterselie, vers gehakt
- 2 kleine burrata, of 1 grote gehalveerd
- Olijfolie
- Versgemalen peper
- Parmezaanse kaas, geraspt

Snij de worstjes open en verkruid het vlees, bak het vlees rul in een koekenpan, zet apart. (Of bak de kip zachtjes aan).

Bak daarna de gehalveerde artisjokken op de snij kant, zet apart.

Verwarm de olie in een hapjespan.

Voeg de sjalot toe en bak tot deze glazig zijn.

Voeg de risotto toe en roer tot de rijst glazig wordt.

Voeg de wijn toe en laat deze zachtjes weg koken.

Voeg nu telkens een soeplepel bouillon toe, voeg de volgende pas weer toe als de bouillon is weg gekookt.

Blijf zo veel mogelijk roeren.

Wanneer de rijst bijna gaar is, proef een paar korrels, voeg dan het eventuele vlees toe aan de risotto.

Voeg de citroenrasp en de Parmezaanse kaas toe.

Voeg de basilicum toe.

Voeg eventueel zout en peper toe.

Schep de risotto op een bord, garneer met de artisjokken langs de rand, de burrata in het midden, strooi de Parmezaanse kaas, versgeraspte peper en de peterselie er over.