

[www.ALLESKUNNER.be](http://www.ALLESKUNNER.be)

## Recept

vorwerk Thermomix TM5  
de Alleskunner in uw keuken



[info@alleskunner.be](mailto:info@alleskunner.be) tel 050396865

## Risotto met lentegroentjes



**Ingrediënten:** Brussel groene asperges, 4 eetlepels erwten, 1 stengel selder, 1 sjalot, 10 gr olijfolie, 25 gr citroenolijfolie, 20 gr boter, 320 risottorijst, 60 gr witte wijn, 1 groentebouillon blokje of pasta, peper, zout

- Voeg 400 gr water toe aan de mengbeker samen met het bouillonblokje 10 min / varoma/snelheid 2
- Was de groene asperges snij de topjes onderaan af en voeg ze aan de bovenste schaal van de varomaschaal, was de selder, snij in schijfjes voeg dit toe aan de onderste schaal samen met de 4 eetlepels erwten
- Als varoma bereikt is voeg de varomaschaal toe en stel 10 min/varoma/snelheid 2, controleer de gaarheid stel eventueel nog een beetje bij
- Zet de varomaschaal opzij, hou warm, leg er voor de warmte te houden een handdoek op

- Haal de bouillon uit de mengbeker maar hou bij
- Voeg de sjalot toe aan de mengbeker 5 sec/snelheid 5
- Schraap naar beneden, voeg 20 gr boter en 10 gr olijfolie 3 min/100 graden/snelheid 1
- Voeg 320 gr risottorijst toe en stoof aan 3 min/100 graden/linksomdraai/snelheid 1 zonder maatbeker
- Voeg de 60 gr witte wijn toe 1 min/100 graden/linksomdraai/snelheid 1 zonder maatbeker
- Zet de weegschaal aan voeg de overgebleven bouillon toe en vul aan met water tot je 700 gr op de weegschaal bereikt 13 min/100 graden/linksomdraai/snelheid 1, plaats het varomamandje op het deksel van de mengbeker, zonder maatbeker
- Laat de risotto na de 13 min 5 min rusten met deksel erop, kruid vervolgens met peper, kruidenzout en voeg 25 gr citroenolijfolie, roer met lepel en verdeel de risotto over vier bordjes en werk af met de groenten