

Vegetarisch

- 1 grote ui
- 2-3 teentjes knoflook
- 2 + 2 eetlepels olijfolie
- 25 gram boter
- 25 gram gedroogde (shiitake of andere) paddenstoelen, minimaal een uur geweekt in een glas(heet) water en een scheutje witte wijn (tot ze goed onderstaan)
- 250 gram risottorijst
- 1 glas droge witte wijn
- circa 1¼ liter hete kippen- of groentebouillon
- 4 eetlepels gemengde verse tuinkruiden zoals basilicum, dragon en tijm of 1 theelepeldroogde basilicum en een ½ theelepeldragon en tijm
- 75-100 gram Parmezaanse kaas
- zout, peper
- 4 Portabella's (grote kastanjechampignons)
- Voor de garnering: verse majoraan

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Pel de ui en knoflook en hak beide fijn. Verhit 2 eetlepels olie in een pan met antiaanbaklaag en bak de ui en knoflook een minuut of 10 op middelhoog vuur. Voeg de boter toe en bak nog 5 minuten tot de ui glazig ziet.

Snijd de hoeden van de stelen van de, met keukenpapier schoongewreven, Portabella's en snijd ze in. Hak de steeltjes fijn. Voeg de steeltjes toe aan de pan en bak ze mee.

Bestrijk de Portabella's licht met olijfolie en bak ze, circa 10 minuten, tot ze iets zacht zijn in het midden van de voorverwarmde oven.

Laat de gedroogde, geweekte, paddenstoelen goed uitlekken. Hak ze fijn en voeg ze toe aan de ui en knoflook in de pan. Roer dan de rijst erdoor met een eetlepel olijfolie en bak, al roerende, 30 seconden.

Schenk wat hete bouillon erbij en blijf roeren. Zodra het mengsel droog wordt, weer een scheut bouillon erbij. Doe dit, circa 25 minuten, afgewisseld met de wijn, tot de bouillon bijna op is en de risotto gaar en mooi smeugig - maar niet té nat - is.

Voeg de verse fijngeknipte kruiden toe, warm ze even mee en voeg de kaas, zout en peper naar smaak toe.

Vul de Portabella's met risotto en geef de overige risotto er apart bij.

