

## Risotto met Brugge Abdij Abt, cantharellen en hazenrug

### Ingredienten:

- 2 uien
- 120 g + 60 g Brugge Boter
- 250 g rijst
- ¼ l witte wijn
- ½ l groenten- of kippenbouillon
- 4 hazenrugfilets
- 200 g cantharellen
- salieblaadjes
- peper en zout

### Bereiding:

1. Uien versnipperen en aanstoven in 120 g boteren dan de rijst toevoegen en doorroeren, dan ook de wijn, bouillon en kruiden toevoegen. Al roerend de rijst laten garen en op het einde de kaas doormengen.
2. Intussen de hazenrug filets kort aanbakken in 60g boter, kruiden met peper en zout.
3. In dezelfde boter nu kort de cantharellen aanbakken.
4. Risotto en kaas en cantharellen opdienen.
5. Afwerken met wat saus uit de bakpan en salieblaadjes.

Smakelijk!

4 personen

60 min

Hoofdgerecht

2.5

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/risotto-met-brugge-abdij-abt-cantharellen-en-hazenrug>