

Kiplekkere risotto met Brugge d'Or. Nog heerlijker de dag nadien.

Ingredienten:

- 1 ajuin
- 2 teentjes knoflook
- 250 g risotto
- 1 l kippenbouillon
- 250 g stukjes gebakken kip
- 200 g peultjes
- 75 g geraspte Brugge d'Or
- 25 g Brugge Boter
- 2 el olijfolie
- peterselie
- fijngemalen peper

Bereiding:

1. Pel de ajuinen en de teentjes knoflook en hak ze beide fijn. Verhit de olie in een grote pot over een medium vuur. Voeg de ajuinen en de look toe en stoof voor 2-3 minuten. Vergeet niet af en toe te roeren tot de ajuinen en de look zacht en glanzend zijn.
2. Voeg de risotto toe aan de pan en roer 30 seconden tot de olie aan de rijst kleeft.
3. Voeg de kippenbouillon toe en laat nog 20 minuten zacht koken terwijl je af en toe roert. Dat doe je tot de risotto zacht en romig van textuur is.
4. Voeg de stukjes gebakken kip en de peultjes toe aan de risotto. Roer alles gedurende 4 minuten voorzichtig onder elkaar.
5. Haal de pot van het vuur en voeg al roerend de boter toe. Rasp nu de d'Or en meng $\frac{3}{4}$ hiervan onder de risotto. Kruid vervolgens af met de zwarte peter. Laat nog 5 minuten rusten met het deksel op de pot. Werk af met de resterende Brugge d'Or en peterselie.

Klaar is kaas!

4 personen

60 min

Voorgerecht

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/kiplekkere-risotto-met-brugge-dor-nog-heerlijker-de-dag-nadien>