

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

**RECEPTEN,
GERECHTEN**

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

PADDENSTOELEN RISOTTO MET PANCETTA

MERWIDA BARBERA

BEREIDINGSTIJD; 55 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 4 PERSONEN



**BENO
DIGD
HEDEN**

160 GRAM PANCETTA
25 G ONGEZOUTEN
ROOMBOTER
800 G
KASTANJECHAMPIGNON
1½
PADDENSTOELEN
BOUILLONTABLET
2 EL EUROMA
GEDROOGDE
PADDENSTOELEN
700 ML KOKEND WATER

BENO DIGD HEDEN

250 G
RISOTTORIJST

200 G
CRÈME FRAÎCHE

7½ G
VERSE PETERSELIE

50 G
PARMIGIANO
REGGIANO-POEDER

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

1

VERWARM DE OVEN VOOR OP 180 °C.
SNIJD DE PANCETTA IN KLEINE STUKJES.
VERHIT DE BOTER IN EEN GROTE KOEKENPAN
EN BAK DE PANCETTA 3 MIN. SNIJD ONDERTUSSEN DE CHAMPIGNONS IN KWARTEN.
VOEG DE CHAMPIGNONS TOE AAN HET SPEK
EN BAK 5 MIN. OP HOOG VUUR.
DOE ONDERTUSSEN DE BOUILLONTABLETTEN EN
GEDROOGDE PADDENSTOELEN MET HET KOKENDE WATER
IN EEN KOM EN LAAT DE BOUILLON OPLOSSEN.
VOEG DE RISOTTO TOE AAN HET SPEK EN BAK 3 MIN. OP LAAG VUUR MEE
TOT DE KORRELS GLAZIG ZIJN

VERDEEL HET MENGSEL OVER DE OVENSCHAAL,
SCHENK DE BOUILLON ERBIJ EN ROER DOOR.
BAK ALLES CA. 40 MIN. IN HET MIDDEN
VAN DE OVEN. NEEM NA 35 MIN. UIT DE OVEN EN ROER
DE CRÈME FRAÎCHE ERDOOR.
ZET NOG CA. 5 MIN. TERUG IN DE OVEN.

2

3

SNIJD ONDERTUSSEN DE PETERSELIE FIJN.
NEEM DE RISOTTO UIT DE OVEN,
MENG DE KAAS
EN 3/4 VAN DE PETERSELIE DOOR DE RISOTTO EN
BESTROOI MET DE REST VAN DE PETERSELIE.

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakelijk*