



Risotto met kaas



Ingrediënten

- 50 gr Boter
- 0.5 Ui, fijn gehakt
- 2 teentjes Knoflook
- 2 bos Verse Tijm
- 400 gr Arborio Rijst
- 150 ml Witte Wijn
- 1000 ml Vegetarische Bouillon
- 200 gr Henri Willig Baby Schapenkaas
- Vers gemalen Zwarte Peper
- Zee zout

Bij Henri Willig houden we van heerlijke gerechten die kaas naar een hoger niveau tillen. Ontdek ons verrukkelijke recept voor baby schapenkaas risotto, een smaakervaring die je niet wilt missen. Deze romige risotto bevat de unieke smaak van onze Henri Willig baby schapenkaas. De zachte textuur en rijke smaak van de kaas mengen perfect met de Arborio rijst en witte wijn. Een vleugje tijm, knoflook en ui voegen nog meer diepte toe aan dit gerecht.

Bereidingswijze

- 1: Verhit in een middelgrote sauspan de helft van de boter.
- 2: Fruit daarin de ui, de knoflook en de tijm, net zolang tot de ui zacht is, maar niet gekleurd.
- 3: Voeg dan de rijst toe en draai het vuur omhoog totdat de rijst bijna begint te bakken. Na ongeveer een minuut is de rijst een beetje doorschijnend.
- 4: Voeg nu de wijn toe en blijf goed roeren.
- 5: Draai het vuur omlaag zodat het mengsel nog net blijft koken. Voeg steeds een soeplepel bouillon toe en blijf constant roeren. Wacht iedere keer dat de bouillon opgenomen is voordat u een nieuwe lepel toevoegt. Als alle bouillon is toegevoegd, blijf dan roeren tot de rijst zacht is, maar met nog een lichte bite.
- 6: Haal de pan van het vuur en voeg nu de Henri Willig Baby Schapenkaas toe.
- 7: Maak het dan op smaak met zout en peper. Als laatste voegt u de overgebleven helft van de boter toe om het gerecht heerlijk romig te maken.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Klaar om risotto met kaas te maken?

Onze baby schapenkaas risotto is een must-try voor kaasliefhebbers. Bestel de benodigde ingrediënten via onze webshop en creëer dit smakelijke hoofdgerecht. Laat de kaas smelten in de romige rijst, voeg een snufje zout en peper toe voor de perfecte balans, en sluit af met een klontje boter voor extra romigheid. Bedankt aan @frannfinn & @vitoriaccomarques voor het delen van dit heerlijke recept met ons! Eet smakelijk.