

Risotto met konings oesterzwam



Ingrediënten

- 200 gram risotto rijst
- 6 dl bouillon
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 ui
- 0,5 rode paprika
- 1 tak bleekselderij

- 0,5 winterwortel
- 2 koningsoesterzwammen
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 laurierblad
- 2 eetlepels tijmblaadjes (vers)

Bereiding

- Ui versnipperen, bleekselderij, wortel en paprika in kleine blokjes snijden.
- De hoeden van de koningsoesterzwam ook in blokjes snijden, de stam van deze paddenstoelen in ronde plakken van 1,5 à 2 cm snijden.
- De groenten (behalve de ronde plakken koningsoesterzwam) met de rijst aanfruitsen in olie tot alles glazig is.
- Tomatenpuree, bouillon, tijm en laurier toevoegen en 15 à 20 minuten zachtjes laten koken. Af en toe omroeren.
- Bakplaat (plancha) of koekenpan verhitten en daarop (daarin) met zeer weinig olie de ronde plakken oesterzwam kort aan beide zijden bakken.
- Risotto op smaak brengen en roer er de plakken van de paddenstoelen door.