

## Parelgort risotto met knolselderij en spliterwten

Recept voor 45 personen

### Ingrediënten

2000 gr parelgort beetgaar gekookt  
800 gr gekookte spliterwten  
4 knolselderij schoongemaakt en in blokjes van 1cm bij 1 cm gesneden  
4 st uien schoongemaakt  
10 teentjes knoflook  
3,2 liter groentebouillon  
Kaas naar smaak  
Zout en peper  
Olijfolie

### Werkwijze

- Snij de ui in kleine blokjes.
- Snij de knoflook in kleine blokjes
- Snij de knolselderij in blokjes van 1 cm bij 1 cm.
- Verhit de olijfolie in een pan en bak de knoflook en ui 20 seconden aan.
- Voeg dan de knolselderij toe en bak deze 1 minuut mee.
- Voeg dan de parelgort toe roer goed door en blus af met de 1 liter groentebouillon.
- Draai dan het vuur lager blijf constant roeren en voeg weer bouillon toe als deze verdampt is.
- Herhalen dit totdat de bouillon op is en de gort gaar gekookt is.
- Voeg dan de spliterwten toe roer goed door en leg een deksel op de pan.
- Laat de pan 5 minuten staan en breng de risotto op smaak met wat kaas, peper en zout.