

Parelgort risotto met knolselderij en spliterwten

Ingrediënten

- Parelgort beetgaar gekookt
- Gekookte spliterwten
- Knolselderij (schoongemaakt)
- Uien
- Knoflook
- 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.