

# *Risotto al tartufo mantecato con toma*

## *Over het recept*

### **Risotto met zwarte truffel en toma kaas**

## Ingrediënten

### **Voor 4 personen**

- 1,5 lt kippen of groentebouillon
- 50 g ongezouten roomboter
- 2 el extra vergine olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 500 g carnarolirijst
- 100 ml droge witte wijn
- 50 g Parmezaanse kaas
- 250 g Toma of andere soort pittige kaas
- zwarte truffel

## Werkwijze

- Breng de bouillon aan de kook. Rasp de Parmezaanse en de toma kaas.
- Verhit de helft van de boter samen met de olijfolie in een stevige pan met dikke bodem. Fruit de ui tot de ui glazig is.
- Voeg de rijst toe en roer tot alle korrels bedekt zijn met het vet. Bak de rijst 1 tot 2 minuten mee en schenk dan de wijn erbij. Roer grondig tot de wijn volledig is verdampt. Giet de helft van de bouillon erbij en blijf roeren. Voeg zodra het nodig is weer wat bouillon toe.
- Voeg zodra de rijst bijna gaar is - na circa 15 minuten - de Parmezaanse kaas, toma en truffel toe en roer dit stevig en haal de pan van het vuur. Serveer de risotto meteen; hij moet een zeer romige zachte textuur hebben.