



## Truffelrisotto met Geschaafde Spruitjes



### Ingrediënten

- 1 sjalot
- 100 gram risotto
- 30 milliliter witte wijn
- 1 blokje groentebouillon
- 600 milliliter heet water
- 100 gram Tremendous Truffle by Martin Willig
- 300 gram spruitjes
- 3 eetlepel gehakte hazelnoten
- Olijfolie
- Zout en peper

Thanksgiving draait om samenkomen en genieten van gerechten die warmte en gezelligheid uitstralen. Deze risotto met geroosterde spruitjes en truffelkaas past perfect bij die gedachte. Het gerecht combineert de volle, romige smaak van risotto met de geroosterde, licht knapperige spruitjes en een subtiele hint van truffel. Het resultaat is een smaakvolle toevoeging aan de Thanksgiving-tafel, zonder te ingewikkeld te zijn om te maken.

### Bereidingswijze

- 1: Was de spruitjes grondig. Verwijder het buitenste blad en snijd een klein stukje van het stronkje aan de onderkant. Schaaf de spruitjes daarna in gelijkmatige dunne plakjes met een mandoline of scherp mes.
- 2: Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 3: Doe de spruitjes in een ruime kom en voeg een scheut olijfolie, zout en peper toe. Rasp de helft van de truffelkaas over de spruitjes. Meng dit goed door elkaar.
- 4: Bedek een bakplaat met bakpapier. Verdeel de spruitjes over de bakplaat en rooster ze in de oven voor 20 minuten. Houd ze tijdens het bakken goed in de gaten, zodat ze niet verbranden. Als de truffelkaas mooi gesmolten is en een krokant korstje heeft gevormd, zijn de spruitjes klaar.
- 5: Snijd een uitje fijn en fruit deze zachtjes in een koekenpan met wat olijfolie. Voeg daarna de risottorijst toe en bak deze even mee. Blus de risotto af met een scheut wijn en blijf roeren tot de wijn volledig is opgenomen door de rijst.
- 6: Maak een bouillon met heet water en het bouillonblokje. Voeg de bouillon geleidelijk toe, lepel voor lepel, terwijl je blijft roeren. Herhaal tot de bouillon bijna volledig is opgenomen en de rijst bijna gaar is. Dit proces duurt ongeveer 15 tot 20 minuten.
- 7: Als de rijst beetgaar is, voeg je een klontje boter en het restant van de geraspte truffelkaas toe. Laat kort rusten en roer daarna nog een keer goed door.
- 8: Schep de risotto op een bord en maak af met een paar lepels van de spruitjes. Eet smakelijk!



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

## Een makkelijk gerecht voor Thanksgiving met Kaas

Dit recept voor risotto met geroosterde spruitjes en truffelkaas laat zien dat je met eenvoudige ingrediënten iets bijzonders op tafel kunt zetten. Of je het nu serveert als bijgerecht of als vegetarisch alternatief voor het hoofdgerecht, het zal zeker in de smaak vallen bij je gasten. Dankzij de toegankelijke bereidingswijze kun je meer tijd besteden aan het samenzijn met familie en vrienden, wat uiteindelijk het belangrijkste is tijdens Thanksgiving. Probeer dit gerecht uit, en geniet van een gezellige, smaakvolle feestdag!

Dit recept is in opdracht gemaakt door [CookingQueensNL](https://www.cookingqueens.nl).

---