Basisbereiding risotto

Recept van V-ZUG N.V.

Bereiding	15 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V4000 45 vanaf 2021

De juiste techniek maakt risotto de ideale basis voor diverse gerechten, van klassiek tot creatief. De bereiding in de Steamer is bijzonder eenvoudig.

Ingrediënten

200 ml groentebouillon

50 ml witte wijn

200 g Risotto-rijst

1 sjalot, fijn gehakt

200 ml groentebouillon

snuifje zout

snuifje Peper

50 g Boter

50 g Parmezaanse kaas, geraspt

Bereiding

De bouillon en alle ingrediënten inclusief zout in een ovenvaste vorm mengen. De vorm op een geperforeerde roestvrijstalen plaat zetten. De groentebouillon in een tweede vorm ernaast zetten. De plaat op een rooster plaatsen, in de koude oven schuiven en door te stomen op 100 °C ca. 15 minuten laten garen. De risotto omroeren en nogmaals ca. 15 minuten garen. Ca. ¾ van de hete groentebouillon, boter en Parmezaanse kaas erdoor roeren. Naar behoefte met de resterende bouillon op de gewenste consistentie aanpassen.

Steaming 100 °C gedurende 15 Mins

Stir

Steaming 100 °C gedurende 15 Mins

Accessoires

Ovenvaste vorm met een inhoud van ca. 2 l

ovenvaste pot met een inhoud van ca. 500 ml

Geperforeerde gaarplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	04.08.2025