

# Risotto met geroosterde tomaatjes

---



## Ingrediënten voor 4 kleine porties

1,5 eetlepel olijfolie

1 middelgrote ui, fijnhakt

100 gram spekreepjes

200 gram risottorijst

125 ml droge witte wijn

halve liter gevogeltefond (eventueel vervangen door goede kippenbouillon, geen goedkoop blokje)

125 gram kleine tomaten (geen cherrytomaatjes)

30 gram mascarpone (of andere zachte kaas)

3 eetlepels gehakte basilicum

## Bereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de olie in een hoge braadpan of kleine wok. Uien 5 minuten zweeten (zonder te verkleuren dus op redelijk laag vuur). Zet het vuur hoger en bak de spekjes mee totdat ze bruin worden. Rijst toevoegen en twee minuten al roerend bakken totdat alle korrels glazig zijn. Wijn toevoegen en roeren totdat deze is verdampt. Dan steeds een soeplepel bouillon toevoegen en roeren totdat deze is opgenomen. Neem de tijd en blijven roeren. Na tenminste 20 minuten is de risotto klaar (beetgaar). Roer de mascarpone en de basilicum door de risotto en serveer direct. Timingsprobleempje? Houd de risotto warm onder een theedoek (max 10 minuten). Halverwege moeten de tomaten in de oven. Snijd de tomaten doormidden en leg ze in een kleine ovenschaal. Bestrooi met zout en peper en rooster ze in 5 a 6 minuten. Direct serveren. In tijdnood? Wel uit de oven halen en warm houden onder folie of warmhoudlamp.



**EETSNOB**