**Risotto met kastanjes, paddenstoelen en Tête de Moine AOP**

Afbeelding met voedsel, bord, maaltijd, tafelgerei

Automatisch gegenereerde beschrijving

Voorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 25 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

* 300 g risottorijst (arborio)
* 1 blokje vleesbouillon
* 200 g gekookte kastanjes (kant-en-klaar)
* 200 g verse paddenstoelen
* 1 sjalot
* 5 cl witte wijn
* Olijfolie
* Provençaalse kruiden
* Zout en peper
* Een vijftiental krullen Tête de Moine AOP

Bereiding:

Pel en snipper de sjalot. Maak de paddenstoelen schoon en snijd in stukken. Doe hetzelfde met de kastanjes.

Verhit enkele druppels olijfolie in een ruime steelpan. Voeg de gesnipperde sjalotten bij de hete olie en bruin ze. Voeg vervolgens de rijst toe en laat deze de olie opnemen tot de korrels glazig worden. Bereid ondertussen de bouillon. Verkruimel het bouillonblokje in een kom en giet er heet water op (ongeveer 500 ml). Laat de bouillon oplossen in het water.

Giet een derde van de bouillon bij de steelpan zodat de rijst bedekt is. Laat zwellen. Beweeg af en toe met een houten lepel om te voorkomen dat de rijst aan de bodem gaat kleven. De rijst moet beetgaar blijven.

Maak een tiental krullen Tête de Moine AOP. Voeg ze bij de risotto. Voeg ook de resterende bouillon toe. Laat garen op een laag vuur.

Voeg na ongeveer twintig minuten de Provençaalse kruiden, zout en peper toe. Blus met de witte wijn.

Bak de paddenstoelen en kastanjes enkele minuten in een nootje boter en voeg ze toe aan de risotto. Houd enkele paddenstoelen en kastanjes apart voor de afwerking. Roer een eetlepel room door de risotto en verdeel over de borden. Werk af met de paddenstoelen en kastanjes en een flinke krul Tête de Moine AOP.