

romige risotto met venkel, Asiago en munt

italiaanskokenmetantoinette.nl/2014/10/risotto-venkel-asiago-munt.html



LA CUCINA

ITALIAANS KOKEN MET ANTOINETTE

In de omgeving van Verona wordt rijst verbouwd. Voornamelijk Vialone Nano voor risotto, maar bijvoorbeeld ook basmati en zwarte rijst.

Afgelopen vrijdag was ik op de **Fiera del Riso**. Deze jaarlijks terugkerende rijstbeurs vindt plaats tussen de rijstvelden in de "stad van de rijst": Isola della Scala, een dorpje 20 kilometer ten zuiden van Verona.

Hoewel, rijstbeurs? Het heeft qua opzet veel meer van een gezellig *sagra* (oogstfeest) dan van een beurs. Dus laat je door de naam vooral niet afschrikken!

Het was al laat en we gingen op ons doel af. Lieten ons niet afleiden door stofzuiger- en openhaardverkopers, drommen mensen, computergestuurde fontein en of tuinkabouters.



Met rammelende magen kwamen we bij het houten paviljoen. Daar moesten we zijn! Het witte paviljoen is ook heel gezellig, maar daar krijg je alleen de *signature dish* van Isola della Scala: **risotto all'Isolana**.

In het houten paviljoen kun je kiezen uit allerlei soorten risotto.

Bij de kassa kochten we strategisch in. Geen volle borden. We namen bonnen voor halve porties risotto, zodat we extra veel soorten konden proeven. Nog een paar bonnen voor lekkere wijntjes ernaast en klaar!

Smullen, smulden, gesmuld!

Mijn favorieten waren een hele romige risotto met worst en eekhoortjesbrood en een wat droger gekookte risotto met kruiden en ricotta.

We kochten een fles grappa van rijst en een paar pakken Vialone Nano IGP. En als klap op de vuurpijl maakte ik een afspraak met een rijstproducent.

In november gaan we bij de rijstboer, in het kader van een keurige *educazione veronese*, met de hele *famiglia* veel leren over rijst.

Geïnspireerd door de beurs en door mijn koelkast maakte ik onlangs romige, delicate venkelrisotto. Natuurlijk met Vialone Nano!

Heerlijk, al zeg ik het zelf. En de munt doet het 'm!

recept romige risotto met venkel, Asiago en munt

450 g venkel

groentebouillon, zelfgemaakt van (bijvoorbeeld) een rode ui, een wortel, een stuk prei, peterselie, 2 stengels bleekselderij en de stelen van de venkelknollen, of van een blokje

100 g jonge Asiago

100 g parmezaan

flinke teen knoflook

een paar blaadjes verse munt

2 el olijfolie

320 g Nano Vialone Veronese IGP of Arborio

versgemalen zwarte peper

zout

Eerst maak je de groentebouillon.

Snij de stelen van de venkel, was ze en snij ze in grote stukken. Hou de knollen en het pluus apart voor de risotto.

Maak de rode ui, wortel, prei, peterselie en bleekselderij schoon en snij ze in grote stukken.

Zet de groente op met anderhalve liter water en trek er bouillon van.

Rasp ondertussen de Asiago en de parmezaan en bewaar de kaas.

Was het venkelpluis en de munt, dep de smaakmakers droog, hak ze fijn en bewaar ze.

Dan aan de slag met de risotto.

Was de venkel en snij de knollen in niet te grote blokjes.

Hak de knoflook fijn.

Bak de venkel samen met de knoflook een minuut of drie in de olijfolie.

Voeg de rijst toe en rooster de korrels tot het hart wit kleurt.

Voeg nu hete bouillon toe en roer met een houten lepel. Breng de risotto op smaak met peper en zout. Blijf gedurende ongeveer 12 minuten tot een kwartier roeren en bouillon toevoegen tot de rijst beetgaar is.

Doe de Asiago, parmezaan, venkelpluis en munt erbij en roer goed.

Dek de risotto af met een theedoek.

Serveer de risotto na een paar minuten, eventueel met extra parmezaan.

Muziek terwijl u werkt:

Lucio Battisti – Il Mio Canto Libero