



## Saffraancreme

# F O R U M culinaire

Onze recepten  
Snel en eenvoudig!

## RISOTTO MET SAFFRAAN

### Ingrediënten

- 700 ml Water
- 100 ml Witte Wijn
  
- 30 g **HACO** EC Saffraancreme
- 200 g Rijst voor risotto  
(b.v. Arborio, Vialone of Carnaroli)
  
- 10 g Gemalen Parmezaanse kaas

### Bereiding

Warm  
op ( $\pm 50^{\circ}\text{C}$ ) samen met

Voeg al roerend met een garde toe, breng aan de kook en voeg daarbij Laat de rijst zachtjes garen tot alle vloeistof bijna opgenomen is (ong. 20 minuten)<sup>(1)</sup>. Roer regelmatig om !!!  
Let erop dat je dit alles ook op een matig vuurtje doet zodat de rijst niet kan aanbakken.

Voeg in de nog warme bereiding toe en kruid nadien, naar wens, met peper en zout.  
Dien onmiddellijk op of verdeel de nog warme risotto in ingevette vormpjes.



### — van kok ... tot kok —

- ☞ Om de risotto in vormpjes heropwarmen voeg je best 1 soeplepel warme groentebouillon per potje toe.
- ☞ Arborio rijst is van oorsprong een Italiaanse rijstsoort en wordt verbouwd in de Piedmont (streken in Italië). Witte Arborio rijst is licht klevende rijst, met grote bijna ronde korrels die tijdens het koken veel vocht opnemen, maar van binnen toch stevig blijven. Witte Arborio rijst is bij uitstek geschikt om een mooie romige risotto klaar te maken.

(1) Zodra de risotto gaar is (de rijstkorrels moeten nog stevig zijn en "beet" hebben) en de goede substantie heeft (niet te droog, hij moet zelfs nog enigszins vloeibaar zijn) kun je hem van het vuur halen.

☑ HJ121002



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63  
Fax: +32(0)2 377 64 62 | Website: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)  
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

# HACO swiss