**Herfstrisotto met gemengde paddestoelen, doperwtjes en gebakken bacon**

Nodig:

Knoflook uit de molen

2 sjalotjes of 1 kleine ui

Bakje oesterzwammen

Bakje kastanjechampignons

380 gr doperwtjes uit pot

Braadboter

150 gr bacon of ontbijtspek in plakjes

0,8 liter kokend water met 1 kippenbouillonblokje en 1 paddestoelenbouillonblokje

250 gr risottorijst

Zakje geraspte parmezaanse kaas + wat extra’s uit de rode strooipot

Versgemalen zwarte peper

Bereiding:

Snipper de sjalotjes of ui en maak de paddestoelen schoon en snijd ze in stukjes. Verwarm de boter en fruit de ui aan. Voeg flink knoflookpoeder uit de molen toe en de paddestoelen. Zodra ze vocht afgeven de pan op de P stand van de pit zetten en de rijst toevoegen en bakken tot de korrels glazig zien. Voeg 2 soeplepels bouillon toe en breng dit aan de kook. Zet de kookwekker op 25 minuten aan. Bak ondertussen de bacon of het ontbijtspek uit in de contactgrill. Kook het rijstmengsel, onder regelmatig roeren, op medium vuur zonder deksel tot al het vocht is opgenomen. Voeg nu telkens een soeplepel bouillon toe en kook tot alle bouillon is op gebruikt (na circa 20 minuten). Verwarm nu de erwtjes met hun eigen vocht in het lege bouillonpannetje en voeg de laatste 5 minuten toe. Als de rijst gaar is en het vocht opgenomen, op smaak brengen met peper en de Parmezaanse kaas erdoor scheppen. De uitgebakken bacon of ontbijtspek in stukjes snijden en erdoor roeren.