**Risotto met asperges en pancetta**

Nodig:

300 gram risotto

Boter

1 ui

800 gram witte asperges

1 glas droge witte wijn

800 ml groentebouillon

100g Pancetta

Een flinke hand Parmezaanse kaas (bakje 90 gram)

Zeezout

Vers gemalen peper

Voorbereiding:

Verwijder de schil van de ui en snijd deze daarna in kleine stukjes. Verwarm de groentebouillon en schaaf de Parmezaanse kaas alvast. Snijd de harde houtige onderkant van de asperges. Door in de onderkant van de asperges te knijpen, voel je waar het harde gedeelte begint. Schil de asperges daarna twee keer rondom tot de top. De top van de asperge schil je dus niet. Tot slot snijd je de asperges in stukken van 1,5 tot 2 centimeter. Bak de pancetta uit totdat deze knapperig is en snijd klein.

Bereiding:

Verwarm een dikke klont boter in een pan met dikke bodem. Als de boter een mooie goudbruine kleur heeft, doe je de stukken asperge in de pan samen met de ui. Fruit deze beide ingrediënten voor de duur van ongeveer 3 minuten. Het is de bedoeling dat de smaak gelijk goed los komt. Doe de risotto in de pan bij de ui en de asperge. Roer de risotto in de pan net zo lang tot dat het kleine witte puntje zichtbaar is in het midden van de korreltjes. Blus de inhoud van de pan af met de Italiaanse droge witte wijn. Roer de inhoud van de pan goed door. Laat de korrels rijst de wijn volledig absorberen. Schep nu soeplepel voor soeplepel de bouillon in de pan. Iedere keer als de bouillon is opgenomen door de risotto, dan voeg je de volgende weer toe. Dit principe blijf je herhalen tot de risotto nagenoeg gaar is. Normaliter duurt dit ongeveer 15 minuten. Dit controleer je door de risotto te proeven. Monteer de risotto af met een klontje boter, parmezaanse kaas en vers gemalen zwarte peper. Roer er als laatste de pancetta doorheen.