**Risotto met courgette voor 3 personen**

Ingrediënten:

Hartige spekjes

200g risottorijst

30g boter

1 gesnipperde ui

100ml Italiaanse witte wijn

850ml bouillon van 1 groentebouillonblok en 1 klein maggiblokje

100g Parmigiano Reggiano kaas

3 courgettes in blokjes gesneden

Vers gemalen peper

Zeezout

Olijfolie

Bereiden:

Bak de hartige spekjes goed uit en zet apart. Smelt 25 van de 30 gram boter in dezelfde pan. Als de boter is gesmolten doe je de ui in de pan en fruit je deze ongeveer voor de duur van 2 minuten. Als de ui er glazig uit ziet, doe je de risotto in de pan. Bak de risotto kort mee, zodat de boter en de smaak van de ui lekker in de risotto kunnen trekken. Doordat de boter gelijk in de risotto trekt, krijgt de risotto een extra romige smaak.

Zodra je in het midden van de risotto een wit puntje ziet, blus je de inhoud van de pan af met de witte wijn. De witte wijn trekt nu in de risotto en als de witte wijn helemaal is opgenomen, dan schep je de eerste soeplepel bouillon in de pan.

Ondertussen zet je op een andere pit een koekenpan met een klein beetje olijfolie. Als de olijfolie heet is, dan doe je de blokjes courgette in de pan. Voeg gelijk wat zeezout en vers gemalen peper toe. Bak de courgette kort aan en schep een klein beetje bouillon bij de courgette. De courgette kan nu langzaam verder garen en krijgt de bovendien de kans om de smaak van de bouillon op te nemen. Als de courgette gaar is, verdeel je de courgette in twee gelijke hoeveelheden. Het eerste deel voeg je toe aan de risotto. Het tweede deel pureer je met een staafmixer tot een puree en voeg je ook toe. Voeg als laatste het restje boter toe en roer goed door. Strooi de spekjes eroverheen.