**Budget risotto met bloemkool van Yvette van Boven**

Nodig voor 2 grote eters of 3-4 kleinere:

1 kleine bloemkool, in roosjes

1 eetlepel olie

2 kleine uitjes, gesnipperd

1 teen knoflook, in dunne reepjes

200 gram aborio risottorijst

125 ml witte wijn (of een ander restje drank dat op moet)

500 ml bouillon (van kip of van groente)

200 gram oude kaas of een restje Parmezaan, geraspt

2-3 sneetjes droog witbrood of ander oud brood

Bereiding:

Kook de roosjes bloemkool in 10 minuten beetgaar. Giet ze af. Verwarm de oven voor op 180 graden. Verhit de olijfolie in een braadpan die ook in de oven kan. Voeg de ui toe. Bak hem al omscheppend een minuut of 5, voeg de knoflook toe, laat het 1 minuut meebakken en voeg dan de rijst toe. Bak dit al omscheppend nog een minuut of 2 mee. Blus alles af met een scheut wijn en roer vervolgens de bouillon erdoor. Breng het geheel al roerend aan de kook. Roer de kaas en de bloemkool erdoor en doe dan de deksel op de pan. Zet de pan in de oven en bak de risotto in 25 minuten gaar, of tot alle vloeistof is opgenomen.

Maal intussen het droge brood in de keukenmachine of hak het even fijn met een scherp mes. Haal het deksel 5 minuten voortijdig van de pan in de oven (pas op! Heet!) en bestrooi de risotto met het broodkruim. Laat even mooi bruinen en dien op.