**Risotto met gedroogde tomaten en broccoli**

Nodig:

300 gram arborio rijst

1 ½ liter water met 2 groentebouillonblokjes

1 ui, fijn gesnipperd

30 gram gedroogde tomaten, fijngehakt

1 kleine stronk broccoli, de roosjes los en in kleine delen gesneden

2 eetlepels olie

100 ml witte wijn

75 gram parmezaan

20 gram roomboter, in kleine blokjes gesneden

½ bosje basilicum, fijngehakt

zout

peper

Bereiding:

Wam het water met de bouillonblokjes op. Verhit de olie in een braadpan (een pan met deksel) en fruit hierin de uisnippers. Voeg de rijst toe en roer 3 minuten. Voeg de wijn toe en roer nog 3 minuten. Voeg de tomatenstukjes en broccoli toe. Voeg geleidelijk de bouillon toe en blijf voortdurend roeren. Haal de pan van het vuur wanneer de rijst gaar maar nog stevig is. Roer de parmezaan, boter en basilicum door de rijst. Doe de deksel op de pan en laat 5 minuten rusten.