**Risotto met geroosterde paprika en burrata**

Nodig:

1 rode ui

2 kleine teentjes knoflook

300 gram risottorijst

1 flinke scheut witte wijn

400-600 ml bouillon

230 gram geroosterde paprika (uit pot)

1 à 2 handen vers geraspte Parmezaanse kaas

basilicum

een bol burrata

zout

peper

goede olijfolie

Bereiding:

Snipper de rode ui fijn en doe hetzelfde met de knoflook. Pureer de geroosterde paprika met aanhangend vocht tot een gladde saus. Verwarm olie in een grote koekenpan met een dikke bodem en fruit hierin de ui en knoflook. Voeg de risottorijst toe en roer die ongeveer 2 minuten door, tot de korrels glanzen en glazig zijn. Blus af met een flinke scheut witte wijn. Voeg de gegrilde paprikasaus toe en laat het vocht een beetje verdampen. Voeg nu regelmatig een soeplepel bouillon toe. Roer regelmatig, zodat het vocht goed verdeeld wordt en de rijst niet aan de pan gaat bakken. Herhaal stap 6 totdat je risotto gaar is. Dit duurt ongeveer 20 minuten. Het is moeilijk om precies te voorspellen, je zult het echt moeten proeven. Er mag geen harde, rauwe kern meer in de risotto korrel zitten, maar hij moet nog wel stevig zijn. Zodra het gaar is, stop je met het toevoegen van bouillon. Haal de risotto van de warmte bron en roer de Parmezaanse kaas. Proef en breng de risotto op smaak met zout en peper. Serveer de risotto met de burrata bovenop, met daarop vers gemalen peper en een kleine scheutje extra virgin olijfolie. Paar verse blaadjes basilicum erbij en klaar ben je! Eet direct op en roer de burruta heerlijk door je paprika risotto heen.