**Risotto met geroosterde paprika**

Nodig:

1 pot geroosterde paprika

20 gram basilicum

2 sjalotjes

2 teentjes knoflook

2 eetlepels olie

2 groentebouillonblokjes

400 gram risottorijst

1 aubergine

Bereiding:

Giet de paprika af en vang het vocht op. Laat de gegrilde paprika uitlekken op keukenpapier Pureer de basilicum met 1 teentje knoflook en het vocht van de gegrilde paprika in de keukenmachine of het hakmolentje van de staafmixer. Voeg eventueel wat olijfolie toe, tot een smeuïge saus ontstaat. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Zet tot gebruik koud weg in de koelkast. Breng 1200 ml water aan de kook in de waterkoker. Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook. Snijd de aubergine in blokjes. Verwarm in een pan met een dikke bodem de olie en fruit de sjalotjes met de knoflook in 3 minuten glazig. Bak de aubergine rondom bruin aan. Schep de aubergine uit de pan en houd apart. Schep de knoflook en sjalotjes om met de rijst, zet het vuur laag en bak kort aan. Verkruimel er de bouillonblokjes over. Voeg steeds beetje bij beetje kokend water toe zodra het vocht is opgenomen. Roer de rijst om totdat deze na 15 - 20 minuten gaar is. Snijd de paprika in reepjes. Schep de paprikareepjes en de aubergine door de risotto. Breng op smaak met versgemalen peper. Schep de risotto in diepe borden, verdeel er de basilicumpuree over.