**Risotto met port en paddenstoelen**

Nodig:

2 eetlepels olie

2 sjalotjes/1 ui (gesnipperd)

2 teentjes knoflook (fijngehakt)

250 gram kastanjechampignons, gesneden

300 gram risottorijst

150 milliliter rode port

800 milliliter groentebouillon (warm)

100 gram Parmezaanse kaas

1 klontje boter

2 eetlepels platte peterselie (gehakt)

Bereiding:

Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalotjes en knoflook 2-3 minuten. Voeg de kastanjechampignons toe en bak ze 2 minuten mee. Schep de risottorijst erdoor en bak deze 2 minuten mee, tot de rijstkorrels glanzen. Blus af met de port en laat de rijst de port opnemen. Voeg een soeplepel bouillon toe. Roer en voeg de volgende soeplepel bouillon toe als de vorige door de rijst is opgenomen. Ga zo 15-20 minuten door, tot de rijst gaar is. Rasp de helft van de parmezaan en schaaf de andere helft.

Roer de geraspte parmezaan, boter en de helft van de peterselie erdoor. Bestrooi voor het serveren met de geschaafde parmezaan en de overige peterselie.