**Risotto met ragu – Italiaans stoofvlees in rode wijn**

Ingrediënten voor de ragu voor 2 personen:

250 gram runderlappen voor stoofvlees

1 ui

2 teentjes knoflook

1 wortel

1 eetlepel gedroogde salie

150 gram pommodori tomaatjes

100 ml gezeefde tomaten in blik

1 eetlepel tomatenpuree

handje verse oregano

handje verse basilicum

250 ml rode wijn

250 ml rundvleesbouillon

1 eetlepel olijfolie

zout en peper naar smaak

Ingrediënten voor de risotto voor 2 personen

100 gram arborio rijst

1 ui

1 knoflookteentje

250 ml rundvleesbouillon

100 ml witte wijn

handje verse Parmezaan

handje verse oregano

klontje roomboter

snufje peper naar smaak

theelepel olijfolie

Bereiding ragu:

Snijd (of rasp) de ui, knoflook en wortel heel fijn. Verhit olie in de pan en bak de groente op een lage temperatuur. Snijd ondertussen het rundvlees in kleine blokjes van 1 bij 1 centimeter. Roerbak het vlees om en om mee met de groente voor twee minuten totdat het een beetje bruin is. Voeg de oregano, salie, peper en basilicum toe. Blus het vlees af met de tomatenpuree en de gezeefde tomaten. Meng alles goed door elkaar. Voeg de rode wijn en de bouillon toe.

* Zet de deksel schuin op de pan en laat het stoofvlees sudderen kijk er rond het uur even naar, want het mag niet droog koken! Roer het af en toe even om en blus het stoofvlees af en toe even af met iets meer rode wijn en bouillon, indien nodig. Snijd na 6 uur de tomaatjes door het stoofvlees en laat het nog een half uur sudderen.
* Vanaf hier in de slowcooker

Recept risotto:

Snipper de ui en de knoflook. Verhit folie in de pan. Bak de ui en de knoflook en voeg de arborio rijst toe. Blus de risotto af met de helft van de bouillon. Laat de risotto koken, totdat deze bijna droog staat. Blus vervolgens nog een keer af met de tweede helft van de bouillon en de wijn en laat dit nogmaals koken totdat de risotto bijna is droog gekookt. Op smaak brengen met peper, oregano, boter en Parmezaan. Blijf ondertussen roeren en wanneer de risotto mooi vochtig en plakkerig is mag de verhitting uit.