

Vindt u een risotto bereiden moeilijk ?

Uncle Ben's® heeft 'de' oplossing voor u ... Uncle Ben's® Exquisotto rijst.

Met deze **Risotto Exquisotto van Uncle Ben's®** kan u een zeer zachte risotto bereiden. Hij is uiterst geschikt voor de grootkeuken, verdraagt uitstekend het kookproces en vergt geen enkele specifieke aandacht.

- Schil de asperges en verwijder de harde delen. Dompel ze gedurende 4-5 minuten in gezouten kokend water (de asperges moeten beetbaar blijven). Koel ze vervolgens af in een ijs-waterbad.
 - Snij de aspergepunten op gelijke hoogte af en bewaar deze om het gerecht te versieren. Het andere gedeelte van de asperges verdeel je in kleine, gelijke stukjes ; hou deze apart.
 - Schaaf de Parmezaanse krullen.
 - Schil, was en hak de ui.
- **BEREIDING VAN DE RISOTTO : UNCLE BEN'S® RAADT U DE PILAF KOOKWIJZE IN 2 KEER AAN.** Deze bereiding geeft een perfect resultaat en bewaart optimaal de smaken. Gebruik 1 deel rijst voor 2,5 delen warme groentebouillon. De rijst transparant aanbakken in een vetstof en ¼ groentebouillon toevoegen. Koken tot volledige absorptie van de vloeistof. De kooktijd hangt af van de gebruikte hoeveelheid rijst en vloeistof. De rest van de warme groentebouillon toevoegen voor het serveren.
 - Verwarm de aspergepunten.
 - Voeg 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd de resterende stukjes van de asperges toe en roer er een handvol Parmezaanse kaas onder.
 - Dresseer de risotto in een diep bord en werk af met de aspergepunten en enkele parmezaanschilders.



TIP: Voorzie enkele hele asperges voor de afwerking van de bereiding

**UNCLE BEN'S®
EXQUISOTTO 5KG**

Begin met **Ben**

