

gIds
MEER DAN RIJST
MET EEN SMAAKJE



ALLE WEGEN LEIDEN NAAR RISOTTO

Hoelang kun je boeiend vertellen over risotto? Florine Boucher houdt het toch zowat 320 bladzijden vol. Haar *Tutto risotto* is niet alleen een kookboek, het is ook een bijbel en een biografie. Een reisgids door een gerecht.

DOOR DORIEN KNOCKAERT, FOTO'S IVAN PUT

Semplice ma gustoso', noemt de Nederlandse Florine Boucher het gerecht waaraan ze een heel boek wijdde. Eenvoudig, maar smakelijk. Nu ja, eenvoudig. Een goede risotto smaakt nooit zomaar naar rijst met wat toevoegingen. De rijst is geroosterd en daarna heeft hij zich langzaam volgezogen met een welgekozen bouillon, tot de korrels in hun romige kookvocht de perfecte beet bereikten. Het kunnen arborio-korrels zijn of carnaroli, maar ook sant'andrea of baldo – zes beroemde Italiaanse rijstvariëteiten beschrijft Boucher in *Tutto risotto*, en allemaal gedragen ze zich net weer wat anders in de pan. Gelukkig zijn er ook zes beproefde kooktechnieken, die al even gedetailleerd aan bod komen. *Tutto risotto* is een meesterwerk. Zelden zie je een kookboek dat zo ernstig, grondig en compleet is. Het bulkt van de verleidelijke recepten, maar documenteert ook het botanische verhaal van de rijstplant, de geschiede- »

gIds

MEER DAN RIJST
MET EEN SMAAKJE

nis van de rijstteelt in Noord-Italië, de mensen en de plaatsen die er kleur aan geven. 'Ik had al boeken geschreven over pasta en antipasti', vertelt Florine Boucher. 'Risotto was dus een logisch vervolg. Maar het project werd veel groter dan ik aanvankelijk had gedacht. Ik reisde eens naar Italië om te zien hoe de rijst gezaaid werd, en een halfjaar later nog eens, voor de oogst. Van het een kwam het ander en uiteindelijk ben ik er bijna een jaar blijven wonen, speciaal voor mijn risotto-onderzoek.'

DE BLOKJESKWESTIE

'In Nederland weet niemand iets van risotto en ik mag wel zeggen dat je hier doorgaans belabberde risotto eet. Om goede risotto te maken moet je weten welke rijst je in handen hebt, en hoe die zich tijdens het koken gedraagt. Je mag hem niet laten verzuipen in te veel olie of boter – een veelgemaakte fout. En je moet er lekkere bouillon voor gebruiken.'

Zelf getrokken bouillon is natuurlijk het lekkerst, 'en het is helemaal niet veel werk', zegt Boucher. 'Maar als je toch gelooft dat bouillonblokjes makkelijker zijn, gebruik er dan maar half zoveel van als de verpakking aangeeft, anders wordt je risotto door het inkoken bremszout. Nog zoiets: laat de rijstzakjes met gevriesdroogde groenten voor wat ze zijn, daar ben je echt niets mee. En wat is er nu moeilijk aan om een handje verse spinazie onder je rijst te roeren? De industrie probeert ons alleen maar wijs te maken dat het moeilijk is.'

Streng zou je Florine Boucher wel kunnen noemen, maar niet puristisch. 'Net zoals alle wegen naar Rome leiden, leiden veel wegen naar risotto. Doordat Italië pas heel laat een eenheid is geworden, heeft elke streek sterk haar eigen tradities behouden, en het gezond verstand om te koken met wat onder je vingers groeit, hier en nu. Elk seizoen heeft zijn voordelen, en die voordelen stop je in een risotto.'



RISOTTO MET ZWARTE OLIJVEN EN OLIJVENCRÈME

INGREDIËNTEN

(2-3 PERSONEN, ALS
VOORGERECHT)

10 zwarte olijven, ontpit
30 gram sjalot,
gepeld en fijngesneden
Zout
1 tl olijfolie (extra vergine)
160 g risottorijst
1 liter kokende bouillon
(groente of kip)
15 g geraspte parmezaan
1 portie olijvencrème
(zie recept)
1-2 el bladpeterselie, fijngehakt
1 grote citroen

BEREIDING

1. Snijd de olijven in stukjes. Smoor op een laag vuur in een ruime, lage pan de sjalot, bestrooid met een beetje zout. Roer de rijst erdoor en rooster de korrels even mee, minstens

OLIJVENCRÈME

INGREDIËNTEN

200 g zwarte olijven met pit
1,5 el olijfolie
(extra vergine)
55 g sjalot, gepeld
en fijngesneden
2,5 tl rozemarijnnaaldjes
1 biologische citroen, gewassen
20 g zachte roomboter

BEREIDING

1. Hak sjalotten en rozemarijn tot een zeer fijn mengsel. Verhit de olie in een bakpan en smoor daarin al roerend op laag vuur het mengsel, gedurende 5 minuten.

een minuut.

2. Voeg 2 grote pollepels kokende bouillon toe en kook de risotto in 15 tot 20 minuten beetgaar door al roerend beetje bij beetje de bouillon toe te voegen en telkens te wachten tot de rijst al het vocht heeft opgeslorpt. Roer halverwege de kooktijd de fijngesneden olijven door de rijst.
3. Draai het vuur uit. Bind de risotto met parmezaan en 2 el koude olijvencrème.
4. Breng de risotto op smaak met zout, roer de peterselie erdoor en laat 1-2 minuten rusten in de gesloten pan.
5. Serveer de risotto in voorverwarme diepe borden en garneer met gekrulde reepjes citroenschil. Zet een kommetje met de resterende olijvencrème op tafel. Wees er wel zuinig mee.

2. Ontpit de olijven en hak ze in fijne stukjes. Roer ze door het mengsel in de pan en smoor het geheel nog enkele minuten. Neem de pan van het vuur.
3. Pureer het mengsel in een roerzeef met fijne schijf. Je moet ca. 150 g olijvenpuree overhouden.
4. Rasp de hele schil van de citroen en pers de helft van de vrucht uit. Roer citroenschil en de roomboter door de olijvenpuree.
5. Breng de egale crème fris op smaak met 1-2 eetlepels citroensap en zo nodig wat zout. »





RISOTTO MET MOSSELEN

INGREDIËNTEN

(4-5 PERSONEN, ALS VOORGERECHT)

1,5 kg verse mosselen, schoongemaakt	Olijfolie (extra vergine)
0,5 l visbouillon	320 g risottorijst
2 grote tenen knoflook, gehalveerd	4 ansjovisfilets (onder olie), fijngehakt
6 el bladpeterselie	1 dl droge witte wijn
	Zwarte peper

BEREIDING

1. Kook in een grote kookpot met een zuinig bodempje water, wat selderij en wat ui de mosselen gaar (enkele minuten). Laat een aantal mosselen in de schelp. Snijd circa 200 g van de andere mosselen (uit hun schelp) in 2 of 3 stukjes en laat de heel kleintjes ongemoeid.
2. Leng het mosselkookvocht aan met water tot 1 liter. Doe die samen met de visbouillon in een steelpan en breng aan de kook.
3. Verwijder het vliesje en de groene kiem van de knoflook en hak samen met 4 el peterselie tot een zeer fijn mengsel.
4. Verwarm op laag vuur in een ruime, lage pan 1 eetlepel olie en roer de rijst erdoor. Rooster de rijstkorrels en blus met de wijn. Laat inkoken en absorberen door de rijst.
5. Voeg 3 pollepels kokende bouillon toe en volg het recept zoals op de vorige pagina.
6. Verwarm halverwege de kooktijd 4 eetlepels olie in een ruime bakpan. Smoor op een zeer laag vuur het peterseliemengsel samen met de ansjovis gedurende 2-3 minuten. Voeg de in stukken gesneden mosselen en 0,5 dl van de bouillon toe en laat de mosselen op een laag vuur op temperatuur komen (zonder te koken). Hak intussen de resterende peterselie zeer fijn. Roer even voor het einde van de kooktijd van de risotto de mosselen met toebehoren door de rijst.
7. Draai het vuur uit. Breng de risotto op smaak met zout en veel peper en roer de peterselie erdoor. (Boter en parmezaan mag niet bij vis en schelpdieren volgens de Italiaanse regels.)
8. Garneer de risotto met de mosselen in de schelp die kort worden opgewarmd in de resterende bouillon.



RISOTTO MET WHISKY EN ROZEMARIJN

INGREDIËNTEN

(4-5 PERSONEN, ALS VOORGERECHT)

3 tl verse rozemarijnaaldjes	1,5 dl whisky
40 gram sjalot, gepeld en fijngesneden	2 liter kokende bouillon (kalkoen, kip, half of konijn)
Zout, 320 g risottorijst	40 g parmezaan
2 tl olijfolie (extra vergine)	40 g koude roomboter

BEREIDING

1. Snijd de rozemarijnaaldjes fijn. Smoor de helft op een laag vuur in een ruime, lage pan samen met de sjalot, bestrooid met een beetje zout.
2. Roer de rijst erdoor en rooster de korrels tot ze 'warm onder de duim' zijn. Blus met 1 dl van de whisky en laat die snel inkoken en absorberen door de rijst.
3. Voeg 3 pollepels kokende bouillon toe en kook de risotto in 15 tot 20 minuten beetgaar door al roerend beetje bij beetje de bouillon toe te voegen en telkens te wachten tot de rijst al het vocht heeft opgeslorpt.
4. Warm tegen het eind van de kooktijd de resterende whisky snel op in een pannetje. Roer vlak voor het eind van de kooktijd de warme whisky samen met de resterende rozemarijn door de risotto.
5. Bind de risotto met parmezaan en koude roomboter. Breng de risotto op smaak met zout en laat het gerecht 1-2 minuten rusten in de gesloten pan.
6. Serveer in voorverwarmde diepe borden en garneer met een toefje rozemarijn.



einDe