Risotto met venkel, groene asperges en spekjes

Ingrediënten:

- 200 gr HERTA Baconreepjes
- 300 gr Risotto rijst (type Arborio)
- 50 gr Manchego kaas
- 400 gr groene asperges
- 1 sjalot & 1 knoflookteentje
- 1 venkel
- Rundsbouillon
- Boter, olijfolie

Bereiding:

- Breng het water met rundsbouillon aan de kook en houd warm. Was de venkel en snijd voor 3/4 in kleine stukjes. Snij de overige in flinterdunne plakjes. Versnipper de sjalot en knoflook. Snijd het harde deel van de asperges en snijd in stukken van 3 à 4 cm.
- Verhit 1 eetlepel boter en olijfolie in een pan en fruit hierin de sjalot, stukjes venkel, de helft van de HERTA Baconreepjes en knoflook glazig. Voeg de rijst toe en laat even meebakken. Roer goed, zodat alle korrels bedekt zijn en glazig worden. Blus met een beetje bouillon en roer tot deze is opgenomen.
- Voeg nu al roerend steeds een scheut hete rundsbouillon. Schenk er pas nieuwe bouillon bij als de rijst al het vocht heeft opgenomen.
- Na 10 minuten voeg je de asperges toe. Laat nog 10 minuten sudderen tot alle bouillon is geabsorbeerd en de rijst smeuïg en beetgaar is.
- Roer er de gemalen Manchegokaas, het groen van de venkel en de rest van de boter onder. Proef en breng de risotto op smaak met peper en zout.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **6**