Lenterisotto met kip en champignons



Ingredienten voor 4 Personen

1	Ui
1 teentje	Knoflook
250 g	Champignons
2	Kipfilets
300 g	Risottorijst
150 ml	Witte wijn
1 l	kippenbouillon
50 g	Parmezaan
	Peper
	Zout
	Basilicum

Bereiding

1. Snipper de ui en pers de knoflook. Snijd de champignons in schijfjes en de kipfilet in reepjes.
2. Verhit wat boter in een stoofpot en stoof hierin de ui en knoflook glazig. Voeg de risottorijst toe en laat 1 minuut meestoven. Blus met de witte wijn en laat even mee sudderen. Giet er 1/4devan de bouillon bij en schep regelmatig om totdat de bouillon geabsorbeerd is. Herhaal totdat alle bouillon opgebruikt is. Voeg in de laatste 10 minuten de erwten toe.
3. Verhit ondertussen nog wat boter in een braadpan en bak hierin de champignons op middelhoog vuur.
4. Bewaar de champignons apart en verhit nog wat boter in dezelfde pan. Bak hierin de kipreepjes totdat ze goudbruin zien.
5. Meng nu de champignons, kip en Parmezaanse kaas onder de risotto en kruid af met peper en zout. Werk af met enkele blaadjes basilicum.