

# Risotto met paddenstoelen, gegrilde kippendijfilet en knapperige salie

## Ingrediënten

bosje verse salie  
3 sjalotjes, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, fijngehakt  
400 g risottorijst  
50 g roomboter  
versgeraspte Parmezaanse kaas  
150 g gemengde paddenstoelen, in stukken  
2 kippendijfilets  
1 glas droge witte wijn  
ca. 1,5 liter goede kwaliteit kippenbouillon  
6 eetl. olijfolie



## Bereidingswijze

1. Verhit een koekenpan met 3 eetl. olijfolie. Voeg de salie toe en bak deze in ongeveer 30 seconden knapperig. Verwijder de salie uit de pan, snijd in grove stukken en laat afkoelen op keukenpapier.
2. Fruit vervolgens de sjalotjes en knoflook in de koekenpan met de salieolie 10 minuten op laag vuur. Voeg de rijst toe en bak deze ongeveer een minuut mee. Voeg vervolgens de wijn en een scheutje bouillon toe. Voeg steeds een lepel bouillon toe onder voortdurend roeren. Laat iedere lepel bouillon inkoken voor je er de volgende bij schept. Dit duurt ongeveer 15 minuten.
3. Proef de rijst: hij moet zacht zijn maar nog wel beet hebben. Haal de pan van het vuur, roer er de boter en Parmezaanse kaas door en breng op smaak met zout en peper. Doe een deksel op de pan en laat nog even staan zodat hij romig en glad wordt.
4. Verhit een grillpan met 3 eetl. olijfolie op hoog vuur. Voeg de paddenstoelen toe en grill de kippendijfilets in 8-10 minuten rondom goudbruin en gaar. Roer de paddenstoelen en de helft van de salie door de risotto. Snijd de kip in dunne repen en leg deze op de risotto.
5. Bestrooi met de overgebleven salie en wat extra Parmezaanse kaas en serveer.