

## Risotto met erwtes en sugarsnaps

20 porties van 50-60 gram bereid in de Thermomix

300	gram	risotto/Arborio rijst
125	ml	droge witte wijn
450	ml	kippenbouillon (bij voorkeur zelf getrokken)
100	gram	geraspte Parmezaanse kaas
50	gram	roomboter
2	stuks	kleine uien
3	tenen	Knoflook
150	gram	tuindoperwtjes (diepvries, ontdooid)
250	gram	sugarsnaps

Sugarsnaps 1 minuut in kokend water blancheren en afspoelen met koud water, halveren

Grof gesneden ui en knoflook in de Thermomixkom, hak 5 seconden op snelheid 5

Voeg 25 gram boter toe en kook 5 minuten op 100 °C, tegengesteld draaien, snelheid 1

Zet de vlinder op zijn plaats, voeg rijst en wijn toe, bak 2 minuten op 100 °C, tegengesteld draaien, snelheid 1

Bouillon toevoegen, 14 minuten, 100 °C, tegengesteld draaien, snelheid 1

Voeg de rest van de boter, de erwtes, de sugarsnaps en de kaas toe

Meng nog enkele minuten op 80 °C, tegengesteld draaien, snelheid 1

Proeven!!

Eventueel, boter, peper, zout of room erin mengen