

# Vegetarische risotto met paddenstoelen en blauwe kaas

*Enige tijd geleden ging ik in Den Haag uit eten bij het gezellige restaurantje 'Est Est Est', waar ik een heerlijke paddenstoelenrisotto voorgeschoteld kreeg. Sindsdien probeer ik dit te evenaren in mijn eigen keuken. Na wat experimenteren is dit recept eruit gekomen. Het kost wat tijd, maar het is zeker de moeite waard!*

**Ingrediënten voor twee personen:**

- \* 150 g risottorijst
- \* 200 g gemengde paddenstoelen (bijv. kastanjechampignons, oesterzwammen en shiitake)
- \* 1 rode ui
- \* 1 teentje knoflook
- \* 75 ml droge witte wijn
- \* 375 ml water
- \* Blokje paddenstoelenbouillon
- \* Gorgonzola
- \* 1 el gezouten roomboter
- \* Peper, peterselie (bij voorkeur vers)
- \* Olijfolie
- \* Pecorino of parmazaanse kaas

**Bereiding:**

Snipper de rode ui en snijd de paddenstoelen grof. Fruit de ui in olijfolie en voeg de geperste knoflook toe. Bak de paddenstoelen kort mee totdat ze wat geslonken zijn. Kook intussen het water met het bouillonblokje.

Roer vervolgens de risottorijst door het paddenstoelenmengsel en bak zachtjes mee totdat de korrels een beetje glazig zijn (het witte van de rijst is er dan zo goed als af). Voeg vervolgens de witte wijn toe en roer het mengsel totdat de rijst al het vocht heeft opgenomen. Doe dit ook met de bouillon; voeg in delen de bouillon toe en roer tot de rijst al het vocht heeft opgenomen. Pas als het vocht is opgenomen voeg je opnieuw bouillon toe. Dit duurt ongeveer 20 minuten.

Als al het vocht is opgenomen en risotto gaar is, kun je naar smaak gorgonzola en peper toevoegen. Serveer de risotto met een beetje vers gesneden peterselie en geraspte Italiaanse kaas.



# Cheesecake met witte chocolade en frambozendressing

*Vroeger vond ik het idee van een taart met kaas maar gek. Nadat ik over mijn eerste angst heen was, is de cheesecake onmisbaar geworden op verjaardagen. Het is een simpele en lekkere taart waarmee je alle kanten op kunt. Vervang de Oreo's bijvoorbeeld een keer door chocolate chip cookies en gebruik cranberry's in plaats van frambozen. Enjoy!*

**Ingrediënten (springvorm 22 cm):**

- \* 150 g kwark
- \* 300 g roomkaas
- \* 3 eieren
- \* 50 g witte chocolade
- \* 100 g (bevoren) frambozen
- \* 60 g suiker
- \* Een rol Oreokoekjes
- \* 20 g boter

**Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 150 graden.

Verkruimel de koekjes in een keukenmachine of met een staafmixer. Smelt de boter en meng de gesmolten boter door de koekjes. Verspreid het mengsel over de bodem van de taartvorm en druk stevig aan. Zet dit in de koelkast.

Klop de eieren met de suiker kort met een mixer. Roer vervolgens de kwark en de roomkaas door het eiermengsel. Hak de witte chocolade in kleine stukjes en roer dit erdoorheen.

Verwarm de bevroren frambozen al roerend in een pannetje. Giet het mengsel vervolgens in een vergiet met een schaalje eronder om het frambozensap in op te vangen. Druk de frambozen stevig aan zodat er genoeg sap uitkomt.

Verspreid het roomkaasmengsel over de koekjesbodem. Verspreid met een lepel de frambozendressing over de taart. Tip: je kunt leuke vormen maken met de dressing door een paar druppels op de taart te scheppen en er met een satéprikker een patroon mee te maken.

Plaats de taart in het midden van de oven en bak in ongeveer 50 minuten af. Zet dan de oven uit, maar laat de taart nog een tijdje in de oven staan totdat deze is afgekoeld. Op deze manier voorkom je dat de taart scheurt. Haal de taart uit de oven en laat verder afkoelen. Cheesecake is het lekkerst na een nachtje koelkast!