

Om een vegetarisch gerecht te maken dat perfect past bij de frisse, fruitige en elegante Grechetto Colli Perugini van Cantine Goretti, kun je het beste kiezen voor lichte, groene groenten, kaas of een romig element, en eventueel wat citrus of kruiden voor extra frisheid. Hier is een voorbeeldrecept:

Vegetarisch gerecht: Risotto met courgette, citroen en Parmezaanse kaas

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 150g risottorijst
- 1 kleine courgette, in blokjes
- 1 sjalot, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 50ml droge witte wijn (of een scheutje van de Grechetto zelf, voor extra smaak)
- 750ml groentebouillon
- 30g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 citroen (rasp en sap)
- 2 el olijfolie
- Versgemalen peper en zout
- Optioneel: wat verse basilicum of tijm

Bereiding

1. **Groentebouillon:** Verwarm de groentebouillon in een pan.
 2. **Bakken:** Verhit de olijfolie in een hapjespan. Fruit de sjalot en knoflook zachtjes tot ze glazig zijn.
 3. **Risotto:** Voeg de risottorijst toe en bak even mee tot deze glazig wordt. Blus af met de wijn en laat deze bijna helemaal verdampen.
 4. **Sudder:** Voeg beetje bij beetje de warme bouillon toe en roer regelmatig. Voeg na 10 minuten de courgette toe.
 5. **Afmaken:** Blijf roeren tot de rijst gaar is (ongeveer 18-20 minuten). Voeg vlak voor het serveren de Parmezaanse kaas, citroenrasp en het sap toe. Breng op smaak met peper en zout.
 6. **Serveren:** Bestrooi eventueel met verse basilicum of tijm.
-

Dit gerecht is licht, fris en heeft een romige toets dankzij de Parmezaanse kaas. De citroen zorgt voor extra frisheid en onderstreept de fruitige tonen van de Grechetto.

Je kunt ook andere groene groenten zoals groene asperges, bimi of haricots verts gebruiken voor variatie—deze combineren allemaal uitstekend met frisse witte wijnen zoals de Grechetto Colli Perugini