**Bloemkoolrisotto**

bloemkool

Parmezaan

ricotta

knoflook
witte wijn

**uien**

**lente-uitjes**

**peterselie**

[**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

**olijfolie**

**peper**

Rasp de roosjes van een volledige bloemkool tot fijne korreltjes en bewaar.

Stoof gesnipperde ui en knoflook in wat olijfolie. Giet er een half glas [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) en evenveel witte wijn bij. Laat een paar minuten koken en pureer dan met de staafmixer. Voeg er de bloemkool aan toe en laat nog even meestoven en vooral uitdampen, want de bloemkool slorpt het vocht niet op zoals dit wel gebeurt met rijst.

Roer tenslotte een paar eetlepels ricotta door de bereiding, zodat je een smeuïge massa krijgt. Meng nu met op z’n minst 200 gram geraspte Parmezaan, maar het mag meer zijn. Breng verder op smaak met peper uit de molen. Hak peterselie en lente-uitjes fijn en roer door de risotto.

Je zal verbaasd zijn hoezeer de smaak van deze koolhydraatarme variant, die van echte rijstrisotto benadert.