**Bloemkoolrisotto met truffel**

olijfolie
sjalot
bloemkool
kastanjechampignons

knoflookteentjes
truffel
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
Parmezaan
truffelolie
peper & zout

Maak bloemkoolrijst door de roosjes te raspen met de hand of in de cutter. Zet de rijst een minuutje in de microgolfoven op vol vermogen. Bak gesnipperde sjalot in olijfolie samen met in fijne brunoise gesneden kastanjechampignons en knoflookteentjes. Voeg in stukjes gesneden truffel toe en kruid met peper en zout.

Meng met de bloemkoolrijst en voeg een lepeltje [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en gemalen Parmezaan toe. Laat even uitdampen. Het vocht moet bijna volledig weg zijn.

Schep de warme risotto in tumblers. Werk af met geschaafde truffel, Parmezaanschilfers en truffelolie.