



## Champignonrisotto met spinaziepesto

met walnoten en cherrytomaten



30-40min



2 personen

Risotto is veel te lekker om alleen te maken op speciale momenten. En zo moeilijk is het echt niet. Met een beetje aandacht en liefde zet iedereen een heerlijke risotto op tafel. Deze vegan variant bijvoorbeeld, met champignons, cherrytomaten en spinazie-walnootpesto.



### Wat je van ons krijgt

- 250g champignons
- 250g cherrytomaten
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 10g groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 10g verse basilicum
- 100g babyspinazie
- 25g walnoten <sup>15</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

### Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

#### Allergenen

noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

#### Voedingswaarde per portie

calorieën 761kcal, vet 34.8g, koolhydraten 96.4g, eiwit 15.9g



#### 1. Groenten snijden

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Halveer de **cherrytomaten**. Pel de **ui** en de **knoflook** en hak fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



#### 4. Champignons bakken

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **champignons** 5-8min, tot ze water loslaten. Voeg in de laatste 1-2min de **knoflook** toe en bak mee. Breng de **champignons** op smaak met zout en peper.



#### 2. Risotto maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **rijst** en de **ui** in ca. 1min glazig. Voeg een scheut **bouillon** toe en kook al roerend tot het is opgenomen. Herhaal het toevoegen van de **bouillon** tot de **rijst** beetgaar en romig is, dit duurt ca. 18-20min. Breng op smaak met zout.



#### 5. Risotto afmaken

Roer de **pesto** door de **risotto**. Voeg de **cherrytomaten** en de **champignons** toe. Voeg evt. wat (plantaardige) boter toe om de **risotto** nog romiger te maken.



#### 3. Pesto maken

Hak de **basilicum incl. steeltjes** grof. Houd **1 hand spinazie** apart en doe de **rest van de spinazie** met de **basilicum**, de **walnoten**, 2el olijfolie en 2tl azijn in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **pesto** en breng op smaak met zout en peper.



#### 6. Salade mengen

Hussel de **rest van de spinazie** om met 2tl olijfolie, 1tl azijn en een snuf zout en peper en serveer als **salade** met de **risotto**.