

DINNERLY



Risotto met zelfgemaakte pesto en gebakken champignons met tomaatjes



30-40min



2 personen

Sommige mensen zijn een beetje bang voor risotto omdat ze denken dat dit Italiaanse rijstgerecht ingewikkeld en erg tijdrovend is. Maar die reputatie is onverdiend. Oké, je moet je aandacht er een beetje bij houden, maar je zult zien dat je werk rijkelijk beloond wordt. Deze oh-zo-lekkere risotto met rucola-walnoten-pesto, champignons en tomaatjes zal bij iedereen in de smaak vallen én je lijkt direct een erg ervaren chef!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 10g groentebouillonpoeder
- 250g champignons
- 250g cherrytomaten
- 200g risottorijst
- 50g rucola
- 25g walnoten¹⁵
- 1 blokje harde kaas^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2tl balsamicoazijn¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 796kcal, vet 39.9g, koolhydraten 93.0g, eiwit 17.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water. Borstel evt. de **champignons** schoon. Snij de **champignons** en de **cherrytomaten** doormidden (de grotere in vieren). Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur.



2. Risotto maken

Bak de **rijst** en de helft van de knoflook in 1-2min glazig. Voeg genoeg **bouillon** toe om de **rijst** net te bedekken. Laat zachtjes koken tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Herhaal dit zo'n 18-20min tot de **risotto** gaar is. Blijf ondertussen goed roeren. **Tip:** het kan zijn dat je niet alle **bouillon** nodig hebt; voeg water toe als je juist **bouillon** tekort komt.



3. Pesto maken

Pak een staafmixer en een hoge beker. Pureer daarin de **helft van de rucola**, de **walnoten**, 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout tot je een zachte **pesto** hebt. Rasp de **kaas** grof.



4. Champignons bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met anti-aanbaklaag. Bak de **champignons** zonder olie of boter 4-7min tot ze vocht beginnen af te geven. Roer de rest van de knoflook erdoor en bak deze ca. 1min mee.



5. Afmaken en serveren

Roer de **pesto** en de **kaas** door de **risotto** en breng het geheel op smaak met peper en zout. Meng de **rest van de rucola** met 2tl olijfolie en 2tl balsamicoazijn. Voeg naar smaak peper en zout toe. Verdeel de **risotto**, **champignons** en **tomaten** over de borden. Garneer het geheel met de **rucola**.



6. Risotto voor volwassenen

Als er geen kinderen mee-eten kan het leuk zijn om de risotto nog lekkerder te maken met een klein beetje wijn. Wij gaan het liefst voor een droge witte, maar het staat je vrij te experimenteren – rood kan ook erg lekker zijn. Roer als je de eerste scheut bouillon bij de rijst doet ook 1-2el wijn mee en je zult zien dat er ineens andere smaken naar voren komen.