

DINNERLY



Special: risotto met oesterzwammen met champignons en peterselie



ca. 30min



2 personen

Een heerlijke risotto maken is echt heel makkelijk. Je hebt er alleen een beetje liefde, geduld en een goed recept voor nodig. Met die laatste helpen we je een handje, zodat deze versie met oesterzwammen, champignons, kaas en verse peterselie gegarandeerd een succes wordt.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 400g paddenstoelenmix
- 1 ui
- 200g risottorijst
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 10g verse peterselie
- 1 onbehandelde citroen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter ⁷
- peper en zout

KOOKGEREI

- grote kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker

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

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 607kcal, vet 16.6g, koolhydraten 100.8g, eiwit 17.9g



1. Paddenstoelen bakken

Breng 800ml water aan de kook in een waterkoker en meng dan het **bouillonpoeder** erdoor. Borstel evt. de **paddenstoelen**, snij de **oesterzwammen** in repen van 3-5mm breed en snij de **champignons** in vieren. Verhit een grote kookpan met 1el boter op hoog vuur. Bak de **paddenstoelen** ca. 8min, tot het vocht verdampt is. Zet het vuur middelhoog en kruid met peper en zout.



2. Uien toevoegen

Schil de **ui** en 1 teen knoflook en snij ze fijn. Voeg beide toe aan de pan met **paddenstoelen** en bak nog 2-3min, tot de **ui** zacht is en de **paddenstoelen** donkerbruin zijn.



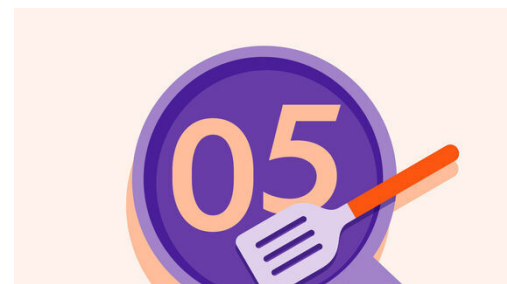
3. Risotto koken

Voeg de **rijst** toe en bak 1-2min, blus dan beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer voortdurend zodat de **rijst** niet aanbakt, zet het vuur indien nodig lager. Herhaal dit zo'n 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Voeg evt. meer water toe.



4. Garnituur voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Hak de **peterselie** incl. **dunne steeltjes** grof. Halveer de **citroen**, rasp 1 **helft** en pers 'm uit. De **andere helft** kun je voor een ander recept gebruiken.



5. Afmaken en serveren

Haal de **risotto** van het vuur en roer het **citroensap**, 1tl **citroenrasp** en 1el boter erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Meng de **helft van de kaas** erdoor en garneer de **risotto** met de **peterselie** en de **rest van de kaas**.



6. Lekker met wijn

Om je risotto een extra authentieke smaak te geven kun je 50-75ml witte wijn toevoegen, voordat je de bouillon erbij schenkt. De meeste alcohol verdwijnt door de hitte, toch is deze versie niet aan te raden voor kinderen of zwangere vrouwen.