

DINNERLY



Romige champignonrisotto

met verse spinazie en kaas



ca. 35min



2 personen

Een pittig bord risotto lijkt menig probleem op te kunnen lossen: een slecht humeur, regenachtig weer, liefdesverdriet of gewoon enorme trek. We geven geen garanties over het probleemoplossend vermogen van deze risotto, maar wij achten de kans zeer groot. De wereld ziet er immers heel anders uit als je maag eenmaal gevuld is met stevige, romige rijst, pittige champignons en verse spinazie...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 250g champignons
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 50g babyspinazie
- 1 blokje harde kaas ^{1,2}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1el boter ²
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker

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

ALLERGENEN

eieren (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 590kcal, vet 17.8g, koolhydraten 90.8g, eiwit 16.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 750ml water aan de kook in een waterkoker. Snij de **prei** in de lengte doormidden en snij het **witte deel** overdwars in reepjes (zie ook stap 6). Borstel evt. de **champignons** en snij ze in dunne plakjes. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn. Los het **bouillonpoeder** op in het gekookte water.



2. Groente bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **prei** en knoflook 4-5min tot ze zacht zijn, schep regelmatig door. Voeg de **rijst** toe en bak in 1-2min glazig. Voeg de **champignons** toe en bak ca. 1 min mee.



3. Risotto koken

Voeg de **rijst** toe en bak in 1-2min glazig. Blus dan beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer regelmatig zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Proef tussendoor: het kan zijn dat de **rijst** al gaar is voordat de **bouillon** op is – voeg scheutjes heet water toe als je juist **bouillon** tekort komt.



4. Spinazie toevoegen

Schep de **spinazie** door de **risotto**. Haal de **risotto** van het vuur en laat afgedekt rusten. Rasp de **kaas**.



5. Risotto serveren

Roer de **helft van de kaas** en 1el boter door de **risotto**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **risotto** en bestrooi met de **rest van de kaas**.



6. Prei restjes

Vergeet niet de prei goed af te spoelen voordat je 'm snijdt. Er kan nog wat zand tussen de verschillende lagen schuilen. Het donkergroene deel van de prei gebruiken we vandaag niet. Maar weggooien hoeft ook niet! Snij het fijn en bewaar in de vriezer. Met wat andere restjes groente kan je er een heerlijke bouillon van koken.