



Champignonrisotto met spinaziepesto

en walnoten met 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 vegetarische variant bijvoorbeeld, met champignons, cherrytomaten en spinazie-walnootpesto.

Wat je van ons krijgt

- 1x cherrytomaten
- 1x champignons
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 30g verse basilicum
- 1x babyspinazie
- 1 zakje walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote 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 833kcal, vet 42.4g, koolhydraten 97.2g, eiwit 16.6g



1. Groenten snijden

Snijdt de **cherrytomaten** door de helft en de **champignons** in vieren. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



2. Risotto maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **rijst** en **ui** in 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. 20min.



3. Pesto maken

Houd **1 hand spinazie** achter en doe de **rest** met de **walnoten**, de **basilicum** en 2-3el olijfolie in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **pesto** en breng op smaak met een snuf peper en zout.



4. Champignons bakken

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



5. Risotto afmaken

Roer de **pesto** door de **risotto**. Voeg de **champignons** en **cherrytomaten** toe en schep om.



6. Salade maken

Hussel de **rest van de spinazie** om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper en serveer als **salade** bij de **risotto**..