



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

Wat je van ons krijgt

- 1x cherrytomaten
- 1x kastanjechampignons
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1x babyspinazie
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 20g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- evt. boter

Kookgerei

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

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 755kcal, vet 32.5g, koolhydraten 96.8g, eiwit 19.3g



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 opzetten

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 is, dit duurt 18-20min.



3. Pesto maken

Houd **1 hand spinazie** achter en doe de **rest van de spinazie** met de **walnoten**, de **basilicum incl. steeltjes**, 2el olijfolie en 1el azijn 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

Rasp de **kaas** fijn en roer samen met de **pesto** door de **risotto**. Voeg de **champignons** en **cherrytomaten** toe en schep om. Roer evt. een klontje boter door de **risotto**.



6. Salade maken

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