



Risoni met tomaat en mozzarella

met spinazie en amandelschaafsel



20-30min



2 personen

Risoni is toch wel het beste van twee werelden: pasta en rijst ineen en eindeloos te combineren. Vandaag vormen cherrytomaat en spinazie de basis, en de citroen en basilicum maken het geheel bijzonder aromatisch. Als finishing touch bestrooi je alles met geroosterd amandelschaafsel. Simpel, maar effectief.

Wat je van ons krijgt

- 200g risoni ¹
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 1 ui
- 250g cherrytomaten
- 1 citroen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 10g verse basilicum
- 100g babyspinazie
- 1 bol mozzarella ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 757kcal, vet 28.9g, koolhydraten 89.0g, eiwit 32.0g



1. Amandel roosteren

Breng in een waterkoker 600ml water aan de kook voor de **pasta**. Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en zet opzij.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta**, de **helft van het bouillonpoeder**, de **goulashkruiden** en het hete water toe aan de pan en roer door. Kook op laag vuur in ca. 10min beetgaar.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer en pel de **ui** en hak fijn. Snijd de **cherrytomaten** doormidden. Pers de **citroen** uit.



5. Risoni afmaken

Rasp de **harde kaas** fijn. Hak de **basilicum incl. steeltjes** fijn, houd een paar **blaadjes** apart voor de **garnering**. Voeg de **kaas**, de **spinazie**, de **gehakte basilicum** en **1 el citroensap** toe zodra de **pasta** gaar is. Proef en breng de **risoni** op smaak met **meer citroensap** naar wens en zout en peper.



3. Groenten bakken

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** en de **cherrytomaten** met een snuf zout 4-5min, tot de **tomaten** openbarsten.



6. Serveren

Hak de **rest van de basilicumblaadjes** fijn. Scheur de **mozzarella** in hapklare stukken. Verdeel de **risoni** over borden en verdeel de **mozzarella** erover. Bestrooi met de **amandel** en de **basilicum**.