



Champignonrisotto met pastinaak

met vegan kaas en peterselie



ca. 40min



2 personen

De risotto van vandaag brengt iedereen weer in een fantastisch humeur. En geen wonder, want de gebakken champignons en de in ahornsiroop geglaceerde pastinaak met gerookt paprikapoeder geven dit romige gerecht nét dat beetje extra. En dankzij de vegan kaas is het ook nog eens helemaal plantaardig!

Wat je van ons krijgt

- 250g kastanjechampignons
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 2 pastinaken
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 10g verse peterselie
- 1 citroen
- 1 zakje vegan geraspte kaas

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 868kcal, vet 34.5g, koolhydraten 123.7g, eiwit 16.1g



1. Pastinaak kruiden

Verwarm de oven op 230°C (210°C hetelucht). Borstel evt. de **champignons** schoon en snijd ze in vieren. Pel en hak de **sjalot** en de **knoflook** fijn. Schil de **pastinaken** en snijd ze in staafjes. Meng de **ahornsiroop** met **1tl paprikapoeder**, 2el olijfolie en 1/2tl zout. Meng het met de **pastinaakstaafjes** en zet opzij.



4. Risotto maken

Voeg de **rijst** en de **knoflook** toe aan de pan en bak 1-2min. Voeg dan beetje bij beetje de **bouillon** toe en roer goed om, zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal deze stappen 18-20min, tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is.



2. Champignons bakken

Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **champignons** en de **sjalot** met een snuf zout in 3-5min goudbruin. Blus af met 1tl lichte azijn. Schep **3/4e van de champignons** uit de pan en zet opzij, houd de **rest van de champignons** in de pan.



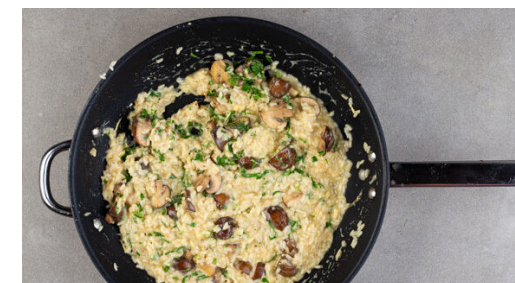
5. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Snijd de **citroen** in partjes.



3. Pastinaak bakken

Verdeel de **pastinaakstaafjes** over een bakplaat met bakpapier en bak in 15-20min goudbruin in de oven.



6. Risotto afmaken

Roer de **geraspte kaas** door de **risotto** tot het gesmolten is. Roer dan de **champignons** en de **peterselie** erdoor. Breng naar wens op smaak met het **sap van een citroenpartje** en zout en peper. Verdeel de **risotto** over borden met de **pastinaakstaafjes** bovenop. Geef de **rest van de citroenpartjes** erbij.