



Risotto met champignons

met cherrytomaten en pindapesto



30-40min



2 personen

De wereld rond in 80 dagen? Met ons gaat het veel sneller! Onze culinaire reis begint in Italië, waar we risottorijst, kastanjechampignons en cherrytomaatjes in onze reiskoffer stoppen. Na een tweede rondje om de wereld komen we uitgehongerd aan in Zuidoost-Azië en maken we onze romige risotto af met een pesto van Thaise basilicum, pinda's en knoflook.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 sjalotje
- 20g verse Thaise basilicum
- 200g risottorijst
- 250g kastanjechampignons
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 zakje granaatappel-extract
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 250g cherrytomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- 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), pinda's (5), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

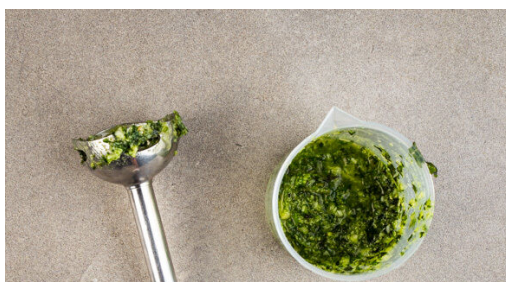
Voedingswaarde per portie

calorieën 808kcal, vet 35.3g, koolhydraten 102.8g, eiwit 20.1g



1. Sjalot fruiten

Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 800ml heet water. Halveer en pel het **sjalotje** en hak fijn. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit **3/4e van de sjalot** met een snuf zout in 2-4min glazig. Pluk de **Thai basilicumblaadjes** van de takjes, houd een **paar blaadjes** opzij voor de garnering.



4. Pesto pureren

Pel en hak de **knoflook** grof. Rasp de **kaas** fijn. Doe de **Thai basilicumblaadjes** met de **knoflook**, **2/3e van de kaas**, de **pinda's**, 2el olijfolie en 1tl lichte azijn in een hoge (maat)beker en pureer tot een **pesto**. Voeg evt. een beetje water toe als de **pesto** te dik is. Breng op smaak met zout en peper.



2. Risotto starten

Voeg de **rijst** toe aan de pan en roerbak 1-2min, roer er dan 2el lichte azijn door. Borstel evt. de **champignons** schoon en snijd in dunne plakjes.



5. Champignons bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **rest van de sjalot** ca. 2min. Voeg de **champignons** met een snuf zout en peper toe en bak 3-4min. Blus af met de **helft van de granaatappel-extract**, de **sojasaus** en 1tl suiker en karameliseer 2-3min, tot het vocht is verdampt. Schep de **champignons** uit de pan.



3. Risotto maken

Blus de **rijst** beetje bij beetje af met de **bouillon** en kook tot de **bouillon** opgenomen is door de **rijst**. Roer regelmatig zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit ca. 18-20min, tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Voeg evt. meer water toe als de **rijst** op het einde nog niet gaar is.



6. Tomaten bakken

Veeg de pan schoon en voeg 1el olijfolie toe. Bak de **cherrytomaten** met een snuf zout 3-4min op hoog vuur, tot ze openbarsten. Roer de **pesto** door de **risotto**. Proef en breng op smaak met zout en peper. Serveer de **risotto** met de **champignons** en de **cherrytomaten**. Bestrooi met de **rest van de Thai basilicum** en de **geraspte kaas**.