

DINNERLY



Portobello-champignons met roomkaas op risotto met prei en citroen



ca. 30min



2 personen

Portobello-champignons maken niet alleen indruk met hun smaak, maar ook met hun grootte, waardoor ze perfect zijn om te vullen met roomkaas. Dus dat is precies wat we vandaag doen! We serveren het aromatische resultaat op een romige risotto met prei en citroen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 10g groentebouillonpoeder
- 1 prei
- 1 citroen
- 200g risottorijst
- 1 pakje roomkaas⁷
- 2 portobello's
- 1 blokje harde kaas^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 2el boter⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker

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

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

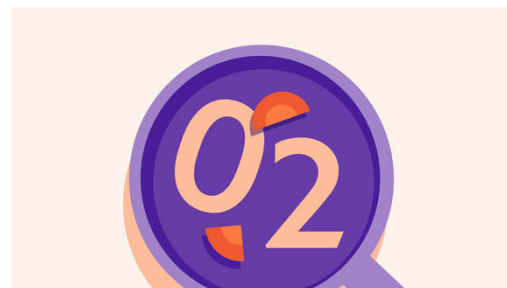
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 759kcal, vet 35.6g, koolhydraten 93.5g, eiwit 16.3g



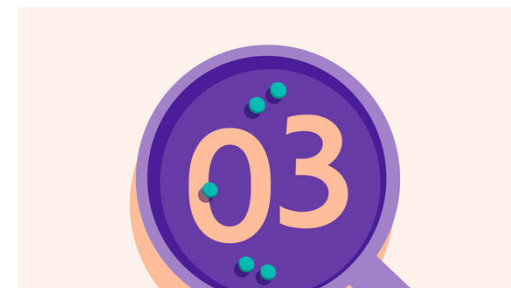
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng 600ml water aan de kook in een waterkoker of kleine kookpan en roer de **helft van het bouillonpoeder** (of meer naar smaak) erdoor. Snij de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren grondig en snij ze dan overdwars in dunne repen. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers ze heel fijn.



2. Prei bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el boter op middelhoog vuur. Bak de **prei** met een snuf peper en zout ca. 2min, tot ie zacht wordt. Voeg de helft van de knoflook toe en bak 30sec mee. Rasp de **helft van de citroenschil**. Halveer de **citroen** en pers **1 helft** uit, de **andere helft** kun je voor een ander recept bewaren.



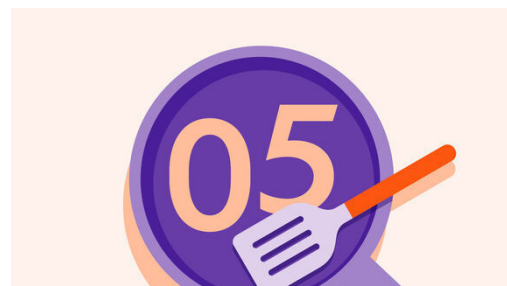
3. Risotto koken

Voeg de **rijst** toe aan de pan en bak de korrels in 1-2min glazig. Voeg genoeg **bouillon** toe om de **rijst** net te bedekken. Laat zachtjes koken tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Herhaal dit 18-20min tot de **risotto** gaar is. Blijf ondertussen goed roeren. **Tip:** het kan dat je niet alle **bouillon** nodig hebt; voeg heet water toe als je juist **bouillon** tekort komt.



4. Portobello's vullen

Meng de **roomkaas** met **1tl citroenrasp**, de rest van de knoflook en een snuf peper en zout. Verwijder evt. de stelen en bestrijk de **portobello's** met 1el olijfolie. Vul ze met de **roomkaas** en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak 10-13min in de oven, tot de **roomkaas** een beetje bruin wordt.



5. Afmaken en serveren

Rasp de **harde kaas** fijn en meng 'm door de **risotto**. Breng de **risotto** op smaak met **1-2el citroensap**, evt. overgebleven **citroenrasp**, 1el boter en peper en zout. Snij de **gevulde portobello's** doormidden en serveer ze op de **risotto**.



6. Niet groen genoeg?

Om je risotto nog groener te maken kun je wat erwten uit de diepvries toevoegen. Voeg ze gewoon samen met de bouillon toe aan de pan met rijst en laat ze zachtjes meekoken.