



Champignonrisotto met aardpeer

met truffelolie en hazelnoten



40-50min



2 personen

Topinamboer, knolzonnebloem, jeruzalemartisjok, oftewel: aardpeer. Dat is het nootachtig smakende knolgewas dat vandaag met champignons en hazelnoten schittert in je risotto. De risotto breng je op smaak met frisse citroen, peterselie en truffelolie. En een flinke portie geraspte kaas mag uiteraard niet ontbreken!

Wat je van ons krijgt

- 1 aardpeer
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 250g champignons
- 25g hazelnoten¹⁵
- 2 tenen knoflook
- 2 blokjes harde kaas^{3,7}
- 10g verse peterselie
- 1 onbehandelde citroen
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter⁷
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

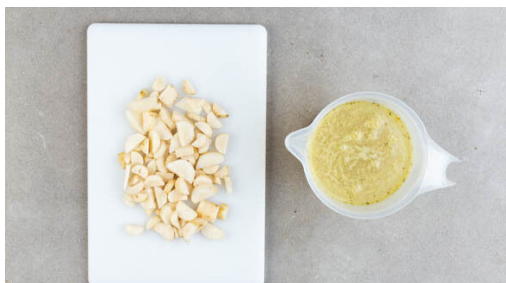
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 827kcal, vet 37.9g, koolhydraten 102.5g, eiwit 21.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Schil de **aardpeer** evt., snijd 'em in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml water. Smelt 1el boter in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur.



2. Rijst koken

Voeg de **rijst** toe en bak 1-2min, blus dan beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer voortdurend zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit zo'n 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar. Voeg evt. meer water toe.



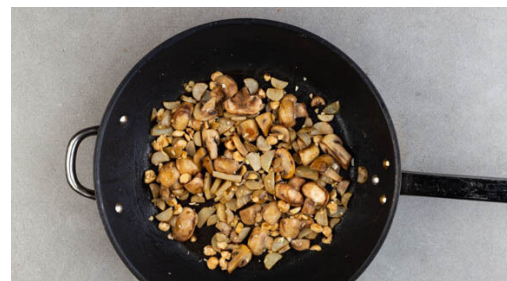
3. Groenten bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze doormidden, snijd grotere exemplaren in vieren. Verhit een grote koekenpan met 2el boter op middelhoog vuur en roerbak de **champignons** en de **aardpeer** met een flinke snuf zout in ca. 10min goudbruin en gaar.



4. Smaakmakers voorbereiden

Hak de **hazelnoten** grof. Pel en hak de **knoflook** fijn. Rasp de **kaas** fijn. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn, houd een paar **peterselieblaadjes** apart voor de garnering. Rasp de **helft van de citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



5. Hazelnoten bakken

Voeg de **knoflook** en de **hazelnoten** toe aan de **groenten**. Bak ca. 5min mee, tot de **hazelnoten** goudbruin zijn.



6. Risotto afmaken

Maak de **risotto** af met **2tl citreusap of meer**, de **citroenrasp**, de **gehakte peterselie**, de **truffelolie**, de **helft van de kaas** en een snuf peper. Verdeel de **risotto** over diepe borden en top met de **champignons** en de **aardpeer**. Bestrooi met de **rest van de kaas** en de **rest van de peterselie**.