



Risotto met champignons

met cherrytomaten en pindapesto



30-40min



2 personen

De wereld rond in 80 dagen? Met ons gaat het veel sneller! Onze smakenreis begint in Italië, waar we risottorijst, champignons en cherrytomaatjes in onze reiskoffer stoppen. Na een derde rondje om de wereld komen we uitgehongerd aan in Zuidoost-Azië en verfijnen we onze romige risotto met een pesto van Thaise basilicum, pinda's en knoflook. Hmm, dat is de geur van de wereld!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 sjalotje
- 20g verse Thaise basilicum
- 200g risottorijst
- 250g champignons
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1x balsamicocrème ¹²
- 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), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

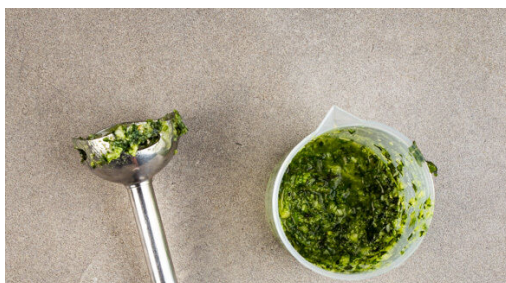
Voedingswaarde per portie

calorieën 918kcal, vet 47.8g, koolhydraten 101.4g, eiwit 20.3g



1. Sjalot fruiten

Los de **helft van het bouillonpoeder of meer naar smaak** op in 1L heet water. Halveer en pel het **sjalotje** en hak fijn. Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Fruit **¾ 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 basilicum** met de **knoflook**, **⅔ 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 peper en zout.



2. Risotto opzetten

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 met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **rest van de sjalot** ca. 2min. Voeg de **champignons** met een snuf peper en zout toe en bak 3-4min. Blus af met de **balsamicocrème**, de **sojasaus** en 1tl suiker en karamelliseer 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 peper en zout. Serveer de **risotto** met de **champignons** en de **cherrytomaten**. Bestrooi met de **rest van de Thai basilicum** en de **gerasppte kaas**.