

DINNERLY



Zoete-aardappel risotto met tijmchampignons



30-40min



2 personen

Nom nom nom, deze risotto is heerlijk romig en combineert verschillende smaken die echt het hele gezin zullen bevallen. De risottorijst mengen we met zoete aardappel en pittige kaas en toppen we af met goudbruin gebakken champignons met tijm. Voor dit culinaire genot heb je geen speciale kookkunsten nodig, alleen een beetje geduld. En dat loont, dat beloven we!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 250g champignons
- 1 ui
- 5g verse tijm
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 3el boter ⁷
- peper en zout

KOOKGEREI

- 2 middelgrote koekenpannen
- dunschiller
- keukenrasp
- maatbeker

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 737kcal, vet 25.6g, koolhydraten 106.8g, eiwit 19.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Schil de **zoete aardappel** en snij in kleine blokjes. Borstel evt. de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in kwarten). Pel en snipper de **ui** fijn. Pluk de **tijmblaadjes** van de steeltjes. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 1L water.



2. Risotto voorbereiden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el boter. Bak de **ui** en **zoete aardappel** 4-5min tot de **ui** glazig is. Voeg de rijst toe en bak 1-2min mee.



3. Risotto koken

Blus de **rijst** beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer voortdurend zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit ca. 22min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar. Voeg zo nodig wat extra water toe.



4. Champignons bakken

Verhit een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter. Bak de **champignons** in 4-6min bruin. Voeg de **tijm** en knoflook toe en bak ongeveer 30sec tot ze goed geuren.



5. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** fijn en roer deze door de **risotto**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **tijm champignons** over de **zoete aardappelrisotto** en dien op.



6. Voeg een zuurtje toe

Een scheutje balsamicoazijn versterkt de zachte smaak van de champignons en brengt de pittige smaak in evenwicht. Eten er kinderen mee? Gebruik dan maar een klein beetje azijn, zodat het niet te zuur wordt.