



Champignonrisotto

met spinaziepesto en cherrytomaatjes



30-40min



2 personen

Voor al in het Noorden van Italië staat risotto met regelmaat op tafel. De liefde voor deze rijstsoort gaat zelfs zo ver dat Riso Gallo, Italië's grootste rijstproducent, een eigen gids maakte, de 'Guida Gallo'. Daarin staan 101 restaurants die risotto klaarmaken zoals het hoort. Een soort Michelinids voor risotto dus. Vandaag maak je een risotto met heerlijk aardse champignons en een kruidige pesto. Dat verdient een ster!

Wat je van ons krijgt

- 1 groentebouillonblokje ⁹
- 1x kastanjechampignons
- 1x cherrytomaten
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 200g risottorijst
- 30g verse basilicum
- 1x babyspinazie
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- evt. boter

Kookgerei

- middelgrote kookpan of wok
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 778.0kcal, vet 35.7g, eiwit 21.3g, koolhydraten 90.1g



1. Groenten voorbereiden

Breng 600ml water in een waterkoker aan de kook en los het **bouillonblokje** erin op. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren. Halveer de **cherrytomaten**. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



4. Champignons bakken

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **champignons** ca. 5min tot ze hun water hebben losgelaten. Voeg de **knoflook** toe en bak 2-3min mee. Breng de **champignons** op smaak met peper en zout.



2. Risotto starten

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan of wok op middelhoog vuur en bak de **ui** in 2-3min zacht. Voeg de **risottorijst** toe en bak 1min tot de **korrels** glazig zijn. Voeg dan een **soeplepel bouillon** toe en kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Herhaal het toevoegen van **bouillon** in delen tot de **risottorijst** beetgaar en romig is, de totale kooktijd is 20-25min.



5. Risotto afmaken

Rasp de **kaas** fijn en roer dit met de **champignons, cherrytomaten** en de **pesto** door de **risotto**. Voeg evt. een klontje boter toe voor een extra romige textuur.



3. Pesto maken

Pluk de **basilicumblaadjes** en doe ze met **2/3e van de babyspinazie**, de **basilicum**, **walnoten**, 1el azijn en 2el olijfolie in een grote (maat)beker. Pureer glad (voeg desnoods extra water toe) en breng de **pesto** op smaak met peper en zout.



6. Salade mengen

Meng de **rest van de spinazie** met 1-2tl olijfolie, 1tl azijn, zout en peper en serveer deze als **salade** naast de **risotto**.