



Spinazierisotto

met knoflookpaddenstoelen uit de oven



20-30min



2 personen

In de Marley Spoon-testkeuken wordt het een en ander gegeten en uitgeprobeerd. Je weet dat je een hit te pakken hebt als iedereen in de rij staat om een gerecht te proeven en dat gebeurde met deze risotto, verrijkt met shiitake, vers geraspte kaas en verse kruiden. Je serveert de risotto met geroosterde oesterzwammen en champignons. Hiermee bekeer je zelfs de meest fervente paddenstoelenhater!

Wat je van ons krijgt

- 1x paddenstoelenmix: kastanjechampignons & oesterzwammen
- 1 groentebouillonblokje ⁹
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 200g risottorijst
- 20g verse kruidenmix: peterselie & bieslook
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- 1x spinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote hapjespan of koekenpan
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker

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

Kooktip

Niet iedereen houdt van rauwe knoflook, je kunt de gehakte knoflook in een kleine koekenpan met een scheutje olie in 1-2min zacht fruiten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 681kcal, vet 25.9g, koolhydraten 86.6g, eiwit 22.8g



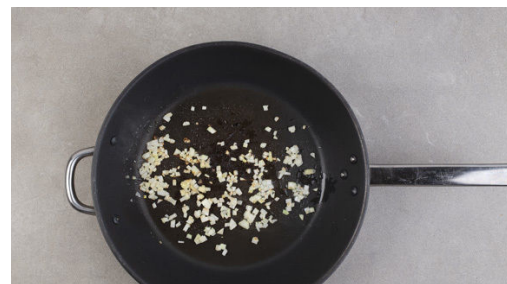
1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **stam van de kastanjechampignons** in stukjes en doe ze met het **bouillonblokje** in het gekookte water. Halveer de **rest van de kastanjechampignons**. Scheur de **oesterzwammen** in grove stukken. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



4. Risotto maken

Voeg de **helft van de knoflook** en de **risottorijst** aan de pan toe en bak 1-2min totdat de **korrels** glazig zijn. Voeg een **soeplepel bouillon** toe en kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Herhaal dit proces totdat de **risotto** beetgaar is, dit duurt 20-25min in totaal.



2. Ui bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan of hapjespan en bak de **ui** met een snuf zout in 2-3min glazig.



5. Toppings voorbereiden

Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn. Snijd de **bieslook** in dunne ringetjes. Rasp de **kaas** fijn.



3. Champignons roosteren

Doe de **paddenstoelen** in een ovenschaal en hussel om met 2-3el olijfolie, 1/4-1/2tl zout en een snuf peper. Rooster de **champignons** ca. 20min.



6. Spinazie toevoegen

Hussel de **champignons** om met de **rest van de knoflook**. Roer beetje bij beetje de **spinazie** door de **risotto**. Roer **2/3e van de gehakte kruiden**, de **kaas** en 1-2tl azijn door de **risotto**. Proef en breng de **risotto** op smaak met peper en zout. Schep de **risotto** en **knoflookpaddenstoelen** op en bestrooi met de **rest van de kruiden**.