

DINNERLY



Zoete aardappelrisotto met tijmchampignons, ui en kaas



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 ^{1,2}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 3el boter ²
- 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 (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 735kcal, vet 26.1g, koolhydraten 104.4g, eiwit 19.9g



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 de **ui** en snipper fijn. Pluk de **tijmblaadjes** van de steeltjes. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers heel fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 750ml water.



2. Risotto voorbereiden

Smelt 2el boter in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. 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 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar. Voeg zo nodig wat extra water toe.



4. Champignons bakken

Verhit een tweede middelgrote koekenpan met 1el boter op middelhoog vuur. 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 **tijmchampignons** 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.