

DINNERLY



Risotto met oesterzwammen met champignons en peterselie



ca. 30min



2 personen

Een heerlijke risotto maken is echt heel makkelijk. Je hebt er alleen een beetje liefde, geduld en een goed recept voor nodig. Met die laatste helpen we je een handje, zodat deze versie met oesterzwammen, champignons, kaas en verse peterselie gegarandeerd een succes wordt.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 400g paddenstoelenmix
- 1 ui
- 200g risottorijst
- 1 blokje harde kaas ^{1,2}
- 10g verse peterselie
- 1 onbehandelde citroen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter ²
- peper en zout

KOOKGEREI

- waterkoker
- grote kookpan
- keukenrasp
- citruspers
- 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 605kcal, vet 17.3g, koolhydraten 98.5g, eiwit 18.3g



1. Paddenstoelen bakken

Breng 750ml water aan de kook in een waterkoker en meng dan het **bouillonpoeder** erdoor. Borstel evt. de **paddenstoelen**, snij de **oesterzwammen** in repen van 3-5mm breed en snij de **champignons** in vieren. Smelt 1el boter in een grote kookpan. Bak de **paddenstoelen** ca. 8min op hoog vuur, tot het vocht verdampt is. Zet het vuur middelhoog en kruid met peper en zout.



2. Uien toevoegen

Schil de **ui** en snipper fijn. Schil 1 teen knoflook en snij fijn. Voeg beide toe aan de pan met **paddenstoelen** en bak nog 2-3min, tot de **ui** zacht is en de **paddenstoelen** donkerbruin zijn.



3. Risotto koken

Voeg de **rijst** toe en bak in 1-2min glazig. Blus dan beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer regelmatig zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Proef tussendoor: het kan zijn dat de **rijst** al gaar is voordat de **bouillon** op is – voeg scheutjes heet water toe als je juist **bouillon** tekort komt.



4. Garnituur voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Hak de **peterselie** incl. **dunne steeltjes** grof. Halveer de **citroen**, rasp 1 **helft** en pers het **sap** uit. De **andere helft** kun je voor een ander recept gebruiken.



5. Afmaken en serveren

Neem de **risotto** van het vuur en roer het **citroensap**, 1tl **citroenrasp** en 1el boter erdoor. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Meng de **helft van de kaas** erdoor, garneer de **risotto** met de **peterselie** en de **rest van de kaas** en serveer.



6. Lekker met wijn

Om je risotto een extra authentieke smaak te geven kun je 50-75ml witte wijn toevoegen, voordat je de bouillon erbij schenkt. De meeste alcohol verdwijnt door de hitte, toch is deze versie niet aan te raden voor kinderen of zwangere vrouwen.