



Spinazierisotto

met knoflookpaddenstoelen uit de oven



20-30min



2 personen

In de Marley Spoon-testkeuken wordt nogal 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. Hij is verrijkt met shiitake, versgeraspte kaas en veel verse kruiden en je serveert hem met geroosterde oesterzwammen en champignons. Hiermee bekeer je zelfs de meest fervente paddens...

Wat je van ons krijgt

- 1x champignonmix
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 15g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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 671kcal, vet 22.2g, koolhydraten 99.5g, eiwit 21.8g



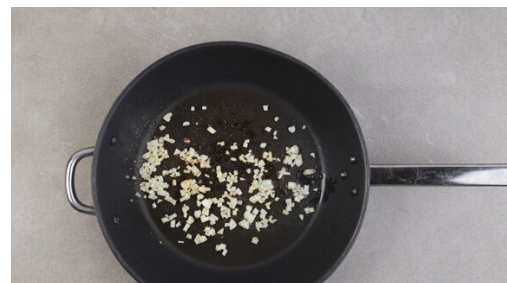
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Halveer de **kastanjechampignons** en maak de **oesterzwammen** van elkaar los. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Los het **bouillonpoeder** in 800ml heet water op.



4. Rijst toevoegen

Voeg de **risottorijst** en de **helft van de knoflook** aan de pan toe en bak 1-2min mee tot de **korrels** glazig zijn. Voeg een **soeplepel bouillon** toe en kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen en herhaal de stap tot de **rijst** gaar is. Dit duurt in totaal 18-20min.



2. Ui bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 2el olijfolie en bak de **ui** met een snuf zout in 3-5min glazig en zacht.



5. Risotto koken

Hak de **peterselie** incl. steeltjes fijn en snijd of knip de **bieslook** in ringetjes. Rasp de **kaas** fijn.



3. Paddenstoelen bakken

Schep de **oesterzwammen** en **champignons** in een ovenschaal en hussel om met 1el olijfolie, een flinke snuf zout en een beetje peper. Rooster 15-20min in de oven tot ze goudbruin zijn.



6. Spinazie toevoegen

Voeg de **spinazie** hand voor hand aan de **risotto** toe en roer tot de **blaadjes** zijn geslonken. Roer er dan de **gehakte kruiden**, **kaas**, 1tl azijn door en proef of je nog peper of zout wil toevoegen. Schep de **paddenstoelen** om met de **rest van de bieslook** en serveer ze bovenop de **risotto**.