

DINNERLY



Risotto met zelfgemaakte pesto en gebakken champignons met tomaatjes



30-40min



2 personen

Sommige mensen zijn een beetje bang voor risotto omdat ze denken dat dit Italiaanse rijstgerecht ingewikkeld en erg tijdrovend is. Maar die reputatie is onverdiend! Oké, je moet je aandacht er een beetje bij houden, maar je zult zien dat je werk rijkelijk beloond wordt. Deze oh-zo-lekkere risotto met rucola-walnoten-pesto, champignons en tomaatjes zal bij iedereen in de smaak vallen én je lijkt direct een erg ervaren chef!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x champignons
- 1x cherrytomaten
- 200g risottorijst
- 1x rucola
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- balsamicoazijn ¹⁷
- olijfolie
- peper en zout

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- staafmixer met beker

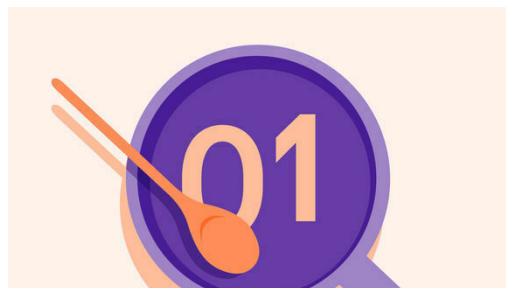
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

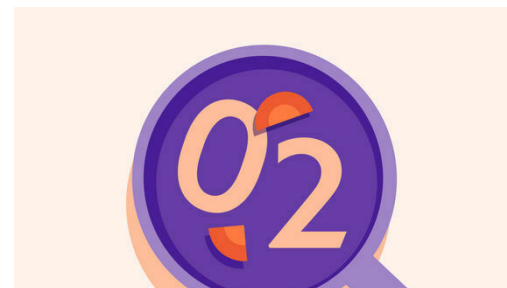
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 706kcal, vet 29.9g, koolhydraten 92.8g, eiwit 17.8g



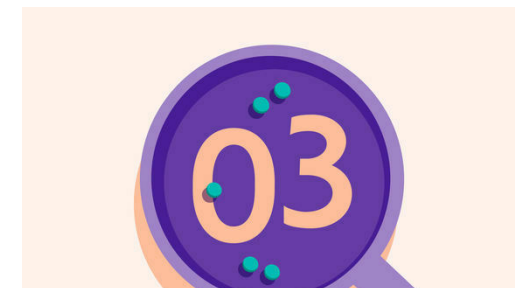
1. Ingrediënten voorbereiden

Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water je kunt evt. het water vooraf koken. Borstel evt. de **champignons** schoon. Snij zowel de **champignons** als de **cherrytomaten** doormidden of in vieren, afhankelijk van de grootte. Pel 1 teen knoflook en snij deze fijn.



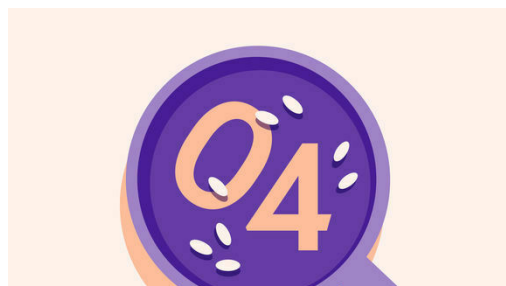
2. Risotto maken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op matig vuur. Voeg de **rijst** en de helft van de knoflook toe. Fruit deze 1-2min tot de korrels glazig zijn. Voeg een **scheut bouillon** toe, roer goed door en wacht tot de **bouillon** is opgenomen – let op dat de **rijst** niet aanbrandt. Herhaal dit 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar. Zet dan het vuur uit.



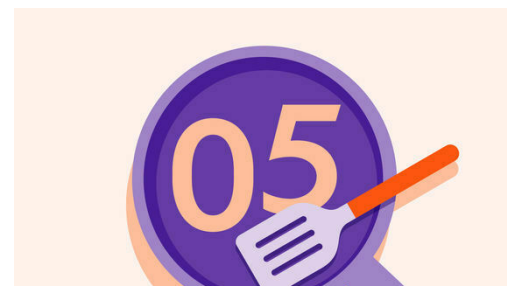
3. Pesto maken

Pak een staafmixer en een hoge beker. Pureer daarin de **helft van de rucola**, de **walnoten**, 2-3el olijfolie en een flinke snuf peper en zout tot je een zachte pesto hebt. Rasp de **kaas** met een grove rasp.



4. Champignons bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met anti-aanbaklaag. Bak dan de **champignons** zonder olie of boter 4-7min tot ze vocht beginnen af te geven. Roer de rest van de knoflook erdoorheen en bak deze ca. 1min mee.



5. Afmaken en serveren

Roer de **pesto** en de **kaas** door de **risotto** en breng het geheel op smaak met peper en zout. Meng in een kom of schaal de rest van de **rucola** met 1-2tl olijfolie en 1-2tl balsamicoazijn en voeg naar smaak peper en zout toe. Verdeel de **risotto** over de borden en schep er de **champignons** en **tomaten** overheen. Garneer het geheel met de **rucola**.



6. Risotto voor volwassenen

Als er geen kinderen mee-eten is het een leuk idee om de risotto nog lekkerder te maken met een klein beetje wijn. Wij gaan het liefst voor een droge witte, maar het staat je vrij te experimenteren – rood kan ook erg lekker zijn. Roer als je de eerste scheut bouillon bij de rijst doet ook 1-2el wijn mee en je zult zien dat er ineens andere smaken naar voren komen.