Risotto met asperges

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 50 g Witte wijn
- 25 g Boter
- 450 g Groene asperges
- 1.5 Witte ui
- 1.5 Teentje knoflook
- 225 g Risottorijst
- 0.5 Citroen
- 2 el Olijfolie

Instructie

1. Bereid de bouillon volgens de aanwijzingen op het pakje. Kook de groene asperges in 5 minuten beetgaar.
2. Verwarm de olijfolie in een pan met dikke bodem en fruit de ui en knoflook zachtjes 2 minuten. Schep de risottorijst erdoor en blijf even roeren totdat de korrels glazig worden. Voeg de witte wijn toe en blijf roeren totdat de wijn is opgenomen. Voeg telkens een scheutje groentebouillon toe en blijf in de pan roeren. Voeg weer een scheutje bouillon toe wanneer de bouillon door de risotto is opgenomen. Na ongeveer 20 minuten is de risotto gaar en is de rijst lekker smeuïg.
3. Bereid aan het einde van de risotto bereidingstijd de aspergesaus volgens de aanwijzingen op het pakje. Roer de boter erdoor en schep de helft door de risotto. Breng de risotto op smaak met citroenrasp en sap. Aantal calorieën berekend op basis van 2 sauslepels / 50ml saus per persoon
4. Schep de risotto met asperges op de borden en serveer de rest van de saus er apart bij. Serveer met geraspte Parmezaanse kaas. Serveer met een gemengde salade voor een volwaardige maaltijd.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	75.12 g
Energie	555.74 kcal
vetten	22.97 g
Eiwit	11.53 g

35 Min

3 Porties