



## Tomaatrisotto uit de oven met cherrytomaten en spinazie

### Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 300 g Spinazie
- 200 g Doperwten
- 250 g Cherrytomaten
- 1 Witte ui
- 40 g Tomatenpuree
- 300 g Risottorijst
- 25 g Parmezaanse kaas
- 15 g Verse Basilicum

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 160 graden. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en fruit de sjalot zachtjes aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.
2. Voeg de risotto toe aan het mengsel en bak kort mee totdat de rijst glazig is geworden. Roer de spinazie, doperwten, cherrytomaten en kruidenmix door het mengsel.
3. Los het bouillon blokje op in 1 liter kokend water. Schep het mengsel in een ovenschaal en schenk de hete bouillon erbij. Plaats de risotto in de oven en gaar in +/- 40 minuten, of totdat het vocht is opgenomen en de rijst beetgaar is. Is de rijst nog niet gaar, voeg dan nog wat extra water toe en zet terug in de oven.
4. Haal de ovenschaal uit de oven en roer de helft van de kaas door de risotto. Schep de risotto op de borden en strooi wat basilicum en kaas erover. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	98.72 g
Energie	509 kcal
vetten	4.99 g
Eiwit	18.2 g

50 Min

3 Porties