



Risotto met groentebouillon, champignons en doperwten

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 50 g Sjalotten, rauw
- 100 g Wortelen
- 2 el Olijfolie
- 300 g Risottorijst
- 150 ml Witte Wijn
- 125 g Doperwten, diepvries
- 200 g Kastanjechampignons
- 75 g Parmezaanse Kaas
- 1 el Boter

Instructie

1. Meng de bouillon met 800 ml water en breng tegen de kook aan.
2. Pel en snipper de ui en snij de wortel in kleine stukjes. Fruit ze in de olie glazig. Voeg de risotto rijst toe en fruit al roerend even mee tot de rijst wat transparant wordt. Blus af met de wijn en laat inkoken. Voeg nu de bouillon in delen toe en laat steeds zachtjes al roerend zachtjes koken tot de bouillon is opgenomen door de rijst. Na ca. 20 min. zachtjes koken en roeren is de risotto gaar. Laat na 10 min. de doperwten meekoken.
3. Roer er 2 el geraspte kaas en boter door als de risotto gaar is. Risotto mag lekker smeug vloeibaar zijn, maar niet papperig.
4. Snij 5 min. Voordat de risotto gaar is de champignons in plakjes. Verhit in een koekenpan wat olie en bak de champignons bruin. Breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de risotto op de borden en schep de gebakken champignons erop. Serveer met de overige geraspte kaas.

Voedingswaarden tonen

40 Min

koolhydraten	138.18 g
Energie	1024.66 kcal
vetten	32.04 g
Eiwit	33.8 g

2