Paddenstoelen risotto met champignon

Ingrediënten

- 1 Stuk Sjalot
- 3 el Milde olijfolie
- 650 g Kastanjechampignons
- 280 g Risottorijst
- 75 ml Witte Wijn
- 1 l Kokend water
- 1 Blokje MAGGI champignonbouillon
- 100 g Mascarpone
- 0.5 tl Geraspte nootmuskaat
- 1 tl Citroenrasp
- 0.25 tl Rode chilivlokken
- 75 g Geraspte Parmezaanse kaas

Instructie

1. Snipper de sjalot. Verhit de olijfolie in een hapjespan en bak de sjalot op matig vuur 2 minuten.

2. Snijd (ondertussen) de champignons in plakjes en bak ze 4-5 minuten, al omscheppend mee. Voeg er de risottorijst aan toe en bak, al roerend, op middelhoog vuur zo'n 3-4 minuten tot de rijstkorrel glazig is.

3. Blus af met de witte wijn, roer even door en laat de wijn verdampen.

4. Los de champignonbouillon blokje op in 1 liter kokend water. Schenk steeds wat van de bouillon bij de risotto, roer en wacht tot deze volledig is opgenomen. Ga door tot de rijst (beet)gaar is.

5. Roer de mascarpone, nootmuskaat en de citroenrasp door de risotto en breng op smaak met een snuf zout, chilivlokken en de helft van de kaas.

6. Serveer de paddenstoelenrisotto in diepe (voorverwarmde) borden en garneer met de rest van de kaas.

Voedingswaarden tonen

30 Min

4

koolhydraten	65.95 g
Energie	534.28 kcal
vetten	20.72 g
Eiwit	17.66 g