



Groene risotto

Ingrediënten

- 400 g Tuinerwten (vriezer)
- 300 g Sojabonen (vriezer)
- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 1 Klein Ui
- 3 el Milde olijfolie
- 280 g Risottorijst
- 1 tl Gedroogde dille
- 15 g Roomboter
- 10 g Verse Basilicum

Instructie

1. Ontdooi de tuinerwten en de sojabonen. Lek het uit in een vergiet.
2. Los het bouillonblokje op in 1,2 liter kokend water en houd het warm.
3. Pel en snipper de ui en fruit de ui in olijfolie voor 4 minuten op middelhoog vuur.
4. Voeg er de risottorijst aan toe en bak al roerend tot de korrels glazig zijn. Schenk er een royale scheut bouillon bij en blijf roeren tot deze is opgenomen. Herhaal tot de rijst gaar is, dit duurt 12-15 minuten.
5. Schep de tuinerwten en sojabonen er door en warm nog 1 minuut mee. Roer er, van het vuur af, de dille en de roomboter door. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
6. Serveer de risotto in voorverwarmde diepe borden en garneer met de groene kruiden. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

30 Min

koolhydraten	89.82 g	4
Energie	865.93 kcal	
vetten	36.99 g	
Eiwit	46.28 g	