



KOKEN MET EEN BUDGET

Risotto met champignons en spinazie

HOOFDGERECHT

🕒 35 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 2 el olie
- 🛒 ½ ui (gesnipperd)
- 🛒 125 g champignons (in plakjes, schoongeveegd)
- 🛒 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 🛒 ½ el gedroogde Italiaanse kruiden
- 🛒 150 g risottorijst
- 🛒 300 ml groentebouillon (heet)
- 🛒 25 g Parmezaanse of oude kaas (geraspt)
- 🛒 300 g spinazie (grof gehakt, panklaar)

MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 2 eetlepels olie in een grote pan met dikke bodem en fruit hierin de ui circa 5 minuten op een lage stand.
2. Voeg de champignons toe en bak ze een paar minuten.
3. Voeg de knoflook en kruiden toe en fruit nog even mee.
4. Roer de rijst erdoor tot deze glanst en giet dan beetje bij beetje de hete bouillon erbij.
5. Blijf roeren tot de rijst de bouillon bijna geheel heeft opgenomen en voeg dan weer wat bouillon toe.
6. Na circa 20 minuten is de rijst beetgaar.
7. Roer de kaas erdoor en breng op smaak met peper.
8. Verhit intussen de rest van de olie en roerbak de spinazie heel kort zodat deze net slinkt.
9. Breng op smaak met zout en peper en serveer de spinazie op de risotto.
10. Rasp er eventueel nog wat extra kaas over.

LET OP: De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

Bron: boodschappen.nl

