

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Risotto met pesto en geitenkaas

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g risottorijst
-  700 ml groentebouillon
-  1 bakje verse pesto
-  100 g zachte geitenkaas

ZO MAAK JE HET:

1. Giet een scheutje olijfolie in een grote pan.
2. Doe de rijst erin en bak deze 1 minuut.
3. Voeg de helft van de bouillon toe en kook tot deze is opgenomen.
4. Voeg de resterende bouillon lepel voor lepel toe en kook de rijst *al dente*, onder voortdurend roeren, gedurende 20-25 minuten.
5. Roer de pesto en de helft van de geitenkaas erdoor.
6. Serveer met de resterende kaas eroverheen.

Eet smakelijk!

BRON: bbcgoodfood.com

