



Risotto met groene asperges, champignons en geitenkaas

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 200 gr risotto rijst
- 🍴 200 gr groene aspergetips
- 🍴 150 gr kastanje champignons
- 🍴 1 ui
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 100 gr geitenkaas
- 🍴 1 citroen
- 🍴 1 bouillonblokje + 600 ml water
- 🍴 zout en zwarte peper
- 🍴 olie om in te bakken

MATERIAAL: gietijzeren koekenpan, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de sjalot fijn en hak de knoflook.
2. Snijd de onderste 2 centimeter van de groene asperge en snijd de kastanje champignons in partjes.
3. Fruit het sjalotje aan en voeg na 2 minuten ook de knoflook toe.
4. Roerbak nog 2 minuten en voeg dan de risotto rijst toe.
5. Roerbak nogmaals 2 minuten en voeg vervolgens beetje bij beetje de bouillon toe tot deze door de rijst opgenomen is.
6. Voeg op het einde de helft van de geitenkaas toe.
7. Verhit een beetje olie op een koekenpan en roerbak eerst de kastanje champignons.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Haal de champignons even uit de pan en roerbak nu de groene asperge tips in een beetje olie.
10. Voeg eventueel samen om warm te houden.
11. Serveer de risotto met groene asperges, kastanje champignons en maak af met een beetje citroensap.
12. Verdeel de geitenkaas over de opgemaakte borden.

BRON: jaimyskitchen.nl

