



Paddenstoelen risotto met oude kaas en amandelschaafsel

Dit recept is een klassieker en valt meestal in de smaak bij jong en oud. We gebruiken kastanjechampignons en oesterzwammen voor deze risotto. Al onze biologische paddenstoelen worden geleverd door 't Paddestoelenrijk uit Rossem.

40 min | 697 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Oesterzwam	g	75	150	200	300
Kastanjechampignons	g	100	200	300	400
Sjalot	st	0.5	1	1.5	2
Knoflookteen	st	1	2	3	4
Risotto	g	75	150	225	300
Spinazie	g	100	200	300	400
Parmezaanse kaas	g	20	40	60	80
Amandelschaafsel	g	15	25	40	50

zelf toevoegen:

Groentebouillon	ml	250	500	750	1000
Olijfolie	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Scheur de oesterzwammen in grove stukken. Veeĝ de champignons schoon en snijd in plakjes of in vieren. Pel en snipper de sjalot en knoflook. Bereid de bouillon.
2. Verhit olie (of verwarm boter) in een ruime braadpan en fruit de sjalot en knoflook 2 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak 2-3 minuten op een middelhoog vuur. Breng op smaak met zout en peper, schep uit de pan en leg afgedekt opzij.
3. Verwarm extra olie in de braadpan en bak de risotto 2 minuten. Schenk de helft van de groentebouillon erbij, roer regelmatig en laat de risotto het vocht opnemen. Herhaal dit totdat al het vocht is opgenomen en de risotto beetgaar is. Dit duurt ongeveer 25 minuten. Zet eventueel het vuur wat hoger als de risotto te vochtig blijft of voeg wat water toe als de risotto te droog is.
4. Verwarm een droge bakpan en rooster het amandelschaafsel tot het bruin kleurt. Schep uit de pan en zet opzij.
5. Spoel de spinazie grondig onder de kraan en snijd kleiner. Schep de spinazie, paddenstoelen en de kaas door de risotto en verwarm nog 2 minuten mee. Schep de risotto op de borden en garneer met het amandelschaafsel.

Tip: Deze risotto is ook verrukkelijk met een flinke scheut witte wijn en een klontje boter.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

