



250 gram
groenten per
portie *

Risotto met buffelmozzarella

spinazie, champignons en krokante walnoten

Een perfecte risotto maken is niet moeilijk, maar het vergt wel wat oefening. De twee belangrijkste regels om te onthouden bij het maken van risotto zijn: heb geduld en blijf roeren. De risottorijst neemt tijdens het roeren rustig de bouillon in zich op. Door het roeren laten de rijstkorrels zetmeel los en krijg je een romige risotto. Heb je nog tijd over: laat de risotto afgedekt nog 10 minuten verder garen.

40 min | 725 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
Ui	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Knoflookteen	<i>st</i>	1	1	2	2
Risottorijst	<i>g</i>	75	150	225	300
Spinazie	<i>g</i>	200	400	600	800
Kastanjechampignons	<i>g</i>	100	200	300	400
Citroen	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1
Buffelmozzarella	<i>g</i>	50	100	150	200
Walnoten	<i>g</i>	15	25	40	50

zelf toevoegen:

Bouillon	<i>ml</i>	250	500	750	1000
Olijfolie (of boter)	<i>el</i>	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. Bereid de bouillon. Pel de ui en snijd in partjes. Pel en snipper de knoflook.
2. Verhit olie (of boter) in een bakpan met een dikke bodem en fruit de ui en knoflook 2 minuten. Spoel de risotto in een zeef onder de kraan en bak 2 minuten in dezelfde pan. Voeg een deel van de bouillon toe. Roer regelmatig en laat de risotto de bouillon opnemen. Herhaal dit totdat al de bouillon is opgenomen en de risotto beetgaar is. Dit duurt ongeveer 25-30 minuten. Het is lekker als de risotto nog smeug is..
3. Veeĝ de kastanjechampignons schoon en halveer ze of snijd in vieren. Verhit olie in een bakpan en bak in enkele minuten goudbruin. Voeg een klontje boter toe en kruid met zout en peper.
4. Was de spinazie grondig en snijd kleiner. Bak de spinazie kort met de champignons mee en schep vlak voor het serveren door de risotto.
5. Maak de risotto op smaak met citroensap en -rasp, peper en zout. Schep de risotto op de borden, verdeel de mozzarella erover en werk af met de walnoten.

Tip: Je kunt ook een deel van de mozzarella al eerder door de risotto roeren en laten smelten.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

