

Romige risotto met zeezout boter

champignons, paprika en salie

Klassieke smaken in een geweldig makkelijk recept. Risotto lijkt moeilijk, maar is eigenlijk alleen een beetje water toevoegen en roeren. Op het einde de lekkerste Hollandse zeezout boter voor een super creamy eindresultaat. Fenomenaal.

35 min | 703 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
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Rode ui	st	0.5	1	2	2
Risotto	g	75	150	225	300
Puntpaprika	g	150	300	450	600
Champignons	g	100	200	300	400
Limoen	st	0.25	0.5	0.75	1
Zeezout boter	g	20	40	60	75
Verse salie	g	5	5	10	10
Zadenmix	g	12.5	25	37.5	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. Bereid de groentebouillon. Pel en snipper de ui en knoflook. Verwarm olie in een ruime bakpan en fruit de ui, knoflook en risotto 2 minuten. Schenk de helft van de bouillon 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.
2. Was intussen de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd klein. Veeg de champignons schoon en snijd in plakjes. Pluk de salie van de takjes en snijd klein.
3. Verwarm olie in een bakpan en bak de paprika en champignons 4-5 minuten op een hoog vuur. Voeg de helft van de salie toe en bak mee. Rasp de limoen boven de pan en knijp het sap eruit. Breng op smaak met peper en zout.
4. Schep op het laatste moment de zeezout boter en de groenten door de risotto en schep alles goed door elkaar. Strooi tot slot de overgebleven salie en zadenmix erover.

Tip: Op zoek naar een extra crunch? Bak dan de salie en knoflook in een laagje olie voor een mega-knapperig eindresultaat.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief