



Risotto met korenbloem blauwe kaas

crispy aubergine, walnoten en purple kers

De blauwe kaas die we in dit recept gebruiken heet Korenbloem blauw. De Deense kaasmeesters van Thise Mejeri zijn er meer dan in geslaagd om een hele toegankelijke blauwader kaas te maken. Er wordt extra room toegevoegd in de kaas waardoor hij lekker zacht is en heerlijk smelt.

40 min | 728 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
Aubergine	st	0.5	1	1.5	2
Ui	st	0.5	1	1	2
Knoflookteen	st	0.5	1	2	2
Risotto	g	75	150	225	300
Spinazie	g	75	150	225	300
Citroen	st	0.25	0.5	0.75	1
Korenbloem blauwe kaas	g	50	75	100	150
Walnoten	g	12	25	40	50
Purple kers	bakje	0.25	0.5	1	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Bloem	el	0.5	1	1.5	2
Olijfolie	el	1	2	3	4
Groentebouillon	ml	250	500	750	1000
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. Was de aubergine en snijd in plakjes of blokjes. Doe de aubergine in een kom, bestrooi met bloem en breng op smaak met zout en peper. Verhit olie in een bakpan en bak de aubergine in 8-10 minuten op een hoog vuur krokant. Schep uit de pan en leg afgedekt opzij.
2. Pel en snipper intussen de ui en knoflook. Bereid de bouillon. Verhit olie in de pan van de aubergine en bak 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.
3. Was de spinazie en snijd wat kleiner. Rasp de citroenschil en knijp het sap uit boven de risotto. Voeg de laatste minuut de spinazie toe aan de risotto en laat slinken. Doe de helft van de blauwe kaas erbij en roer goed door.
4. Serveer de risotto met erop de crispy aubergine, grof gehakte walnoten, de overgebleven blauwe kaas en de purple kers. Lekker met nog een kneepje citroensap.

Tip: Het is ook lekker om de walnoten te roosteren in een pan.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

