

Groente risotto

Voor 4 personen.

Ingredients

- 3 eetlepels olijfolie
- 1 grote ui gesnipperd
- 1 teen knoflook gesnipperd
- beetje rode peper
- 2 kleine stengels bleekselderij, gesnipperd
- flinke hand doperwten (diepvries)
- 75 gram kaas (pittig)
- Groente bouillon
- 180 gram risotto rijst

Bereiding

1. Ui, peper, knoflook en bleekselderij aanfruiten in de olie tot glazig
2. Rijst erbij en even meebakken (goed coaten met olie)
3. Bouillon erbij en ca 14 minuten al roerende koken (te droog: extra bouillon toevoegen)
4. Doperwten toevoegen en nog enkele minuten koken
5. Kaas toevoegen en smelten
6. Desgewenst fijngehakte verse kruiden toevoegen (peterselie, oregano oid)

Variaties

- shitake paddetoelen (fijngehakt toevoegen)
- Gebruik paddestoelen bouillon

Serveertip

Lekker met een vispaletje (Panga filet, kabeljauw, en enkele gamba's)