

Risotto uit de Crockpot ExpressPot

Ingrediënten (voor 2 personen)

1 eetlepel arachideolie
2 teentjes knoflook (geperst)
2 uien (fijngesneden)
1 doosje champignons (in kwarten)
200 gram risotto rijst
150 ml witte wijn
1/2 liter kippenbouillon
150 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
75 gram gorgonzola (in stukjes gesneden)
2 eetlepels roomboter
1 eetlepel gedroogde peterselie
100 gram diepvries doperwten
Zout en peper naar smaak



Bereiding:

Zet de Crockpot ExpressPot op de brown/sauté functie en druk op start/stop. Verwarm de arachideolie in de Crockpot. Voeg de knoflook, ui en paddenstoelen toe en schep goed om. Nu mag de risotto rijst erbij, schep weer goed om. Voeg de wijn en de bouillon toe aan het mengsel en stop de sauteerfunctie.

Doe het deksel op de Crockpot ExpressPot en zet het ventiel dicht. Druk op rice/risotto en stel de druk (pressure) in op low, pas vervolgens de tijd aan naar 12 minuten en druk op start/stop.

Wanneer de kooktijd om is schakelt de Crockpot over naar de warmhoudstand. Wacht 10 minuten en zet vervolgens het ventiel voorzichtig open. Draag een ovenhandschoen om het ventiel open te maken (er komt stoom uit). Schep de Parmezaanse kaas, gorgonzola, boter en peterselie door de risotto. Voeg naar smaak zout en peper toe en schep om.

De risotto is nu klaar en kan geserveerd worden, lekker met een salade

(Gebaseerd op het recept van plezierindekeuken.nl)

**Marian's**
k o o k w e r e l d
Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl

