

Vegan risotto

Een heerlijke risotto die je in een pan op het fornuis kan maken maar natuurlijk ook in de multicooker of rijststomer.

Ingrediënten

- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 1 1/5 eetl. Olijfolie
- 300 gram risotto rijst
- 125 ml witte wijn
- 1 ltr. groentebouillon
- 250 gram cherry tomaten aan de tak
- 250 gram kastanjechampignons
- Zonnebloemolie



Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 220 °C.
- Leg de cherytomaten aan de tak op een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met de olijfolie en bestrooi met peper. Zet deze ca 20 minuten in de oven.
- Snipper de ui en snij de knoflook fijn.
- Verhit zonnebloemolie in een pan met dikke bodem op hoog vuur.
- Voeg de ui toe en fruit 3 min.
- Voeg de knoflook toe en bak 1 min. mee.
- Voeg de risottorijst toe en bak al roerend 3 min. mee tot de korrels glazig zijn.
- Voeg de witte wijn toe en roer tot deze is opgenomen.
- Voeg telkens een scheut hete bouillon toe en blijf roeren tot deze is opgenomen.
- Herhaal dit tot de rijst gaar is. Dit duurt ongeveer 20 min.
- (of maak de risotto in de multicooker)
- Snijd ondertussen de kastanje champignons in 1/8 parten en bak deze in een Andere pan 3-4 min. op hoog vuur. Breng op smaak met peper en eventueel zout
- Verdeel de risotto over de borden en verdeel de paddestoelen en tomaten erover

(recept van AH)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl