

Bospaddenstoelen Risotto

Deze Risotto kan iedereen maken en is ook nog eens razend snel klaar. Binnen 5 min. kan je al een lekkere risotto serveren. Ideaal als side dish of hoofdgerecht.



Ingrediënten

- 250 g Risotto (ref. B13)
- 60 g Bospaddenstoelen
- 40 g Kastanje Champignons
- 40 g Parmezaanse Kaas
- 25 g Sjalot
- 5 g verse tijm en oregano
- olijfolie
- zout en peper

Bereiding

Borstel de paddenstoelen schoon en snij of scheur deze in partjes.

Snipper de sjalot en hak de kruiden.

Bak de sjalot en paddo's in olijfolie.

Voeg de verse kruiden toe.

Als de paddo's klaar zijn voeg je de risotto toe.

Op laag vuur nog ca. 1,5 minuut verwarmen.

Meng de helft van de Parmezaan door de risotto.

Voeg zout en peper toe naar smaak.

Garneer op bord met de verse kruiden en de overige Parmezaanse kaas.



INKOOPPRIJS (EXCL. BTW) € 2,98

ADVIES VERKOOPPRIJS € 10,95

BRUTOWINST 70,3%