

MARLEY SPOON



Spinazierisotto

en knoflookpaddestoelen uit de oven



20-30min



Voor 3-4 personen

In de Marley Spoon-testkeuken wordt nogal het een en ander gegeten en uitgeprobeerd. Je weet dat je een hit te pakken hebt als iedereen in de rij staat om een gerecht te proeven, en dat gebeurde met deze risotto. Hij is verrijkt met shiitake, versgeraspte kaas en veel verse kruiden en je serveert hem met geroosterde oesterzwammen en champignons. Hiermee bekeer je zelfs de meest fervente paddens...

Wat je van ons krijgt

- paddenstoelen mix: kastanje & oesterzwammen
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- ui
- spinazie
- groentebouillonblokje ⁹
- verse kruidenmix: peterselie en bieslook
- risottorijst
- gedroogde shiitake
- knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- maatbeker
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladers kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Niet iedereen houdt van rauwe knoflook, je kunt de gehakte knoflook in een kleine koekenpan met een scheutje olie in 1-2min zacht fruiten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 615.0kcal, vet 21.5g, eiwit 19.3g, koolhydraten 84.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Breng 1L water in een waterkoker aan de kook. Halveer intussen de **kastanjechampignons**, haal de **oesterzwammen** van elkaar los. Pel de **ui** en **knoflook**, hak **beiden** fijn. Hak de **gedroogde shiitake** in kleine stukjes.



4. Rijst toevoegen

Voeg de **helft van de knoflook** en **alle risottorijst** aan de koekenpan toe. Roer 1-2min en giet de **shiitakebouillon** erbij. Zet het vuur laag-middellaag en laat 10 min zachtjes sudderen, roer af en toe door. Pluk intussen de **peterselieblaadjes**, doe de **steeltjes** weg. Hak de **peterselieblaadjes** met de **bieslook** fijn. Rasp de **kaas** fijn.



2. Ui bakken

Verhit 2el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **ui** met een snuf zout in 3-5min glazig en zacht.



5. Risotto koken

Na ca. 10min kooktijd heeft de **rijst** het merendeel van de **bouillon** opgenomen. Voeg dan beetje bij beetje meer warm water toe en laat de **risotto** zo nog 8-10min koken totdat ze gaar is. Roer daarbij regelmatig om aankoeken te voorkomen.



3. Paddenstoelen bakken

Verdeel intussen de **oesterzwammen** en **champignons** over een bakplaat. Meng met 1-2el olijfolie, een flinke snuf zout en peper. Bak ze in 15-20min knapperig en goudbruin in de oven. Doe de **gehakte shiitake** met 800ml zojuist gekookt water in een maatbeker en verkruiemel de **bouillonblokjes** erboven.



6. Spinazie toevoegen

Neem de **paddenstoelen** uit de oven en hussel ze om met de **rest van de knoflook**. Voeg de **spinazie** handje voor handje aan de **risotto** toe en roer totdat deze is geslonken. Roer er dan de **gehakte kruiden, geraspte kaas**, peper, 1-2tl azijn en evt. zout door. Laat de **risotto** even rusten en serveer hem met de **knoflookpaddenstoelen** erbovenop.