

MARLEY SPOON



Broccoli-basilicumrisotto met geroosterde paddenstoelen en kaas

 30-40min  2 personen

Voor dit gerecht dient een smakelijke held uit het schimmelrijk zich aan. Een schimmel? Jazeker, die knappe hoedjes zijn schimmels en met zijn grote, mosselachtige hoedje en vlezige structuur heeft de oesterzwam ons van zijn kwaliteiten overtuigd. Serveer 'm overbakken met kaas op je broccolirisotto verrijkt met basilicum. Het resultaat? Een waanzinnig bordje vegetarisch eetplezier!

Wat je van ons krijgt

- 9
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- koekenpan of wok
- keukenrasp
- maatbeker
- oven

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 755kcal, vet 31.9g, koolhydraten 82.2g, eiwit 27.9g



1. Broccoli raspen

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Rasp de **broccolirosjes** grof. Schil de **stam** en rasp ook grof. Pel en hak de **ui** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn, halveer de **citroen**. Pers **een helft** uit, snijd de **andere helft** in partjes.



2. Ui bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan of wok en bak de **ui** in 3-4min glazig. Breng alvast 500ml water in een waterkoker aan de kook en laat het **bouillonblokje** daarin oplossen.



3. Risotto starten

Voeg **1tl citroenrasp** en de **risottorijst** aan de pan toe en bak 1min, voeg dan een **soeplepel bouillon** toe. Kook al af en toe roerend tot de **bouillon** is opgenomen en herhaal. Voeg de **geraspte broccoli** toe zodra de **helft van de bouillon** is opgenomen en ga door met het toevoegen van de **bouillon**. Kook zo de **risotto** in 18-20min gaar. Voeg evt. extra water toe.



4. Paddenstoelen scheuren

Rasp intussen de **kaas** fijn. Verwijder de uiteinden van de **kastanjechampignons** en **oesterzwammen** en scheur de **paddenstoelen** in hapklare stukken.



5. Paddenstoelen roosteren

Leg de **paddenstoelen** op een bakplaat met bakpapier en meng met 1el olijfolie, zout en peper. Bestrooi met **1/3e van de geraspte kaas** en bak 10-12min in de oven tot de **kaas** goudbruin is.



6. Risotto afmaken

Neem de **risotto** van het vuur zodra deze gaar is en roer er **1el citroensap**, 1-2el boter en de **rest van de kaas** door. Breng op smaak met peper en zout, laat afgedekt ca. 5min rusten. Pluk de **basilicumblaadjes**, hak grof en meng met 1-2el olijfolie. Serveer de **risotto** met **paddenstoelen** bovenop en **citroenpartjes** erbij. Besprenkel met de **basilicumolie**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**