

Risotto met paddenstoelen



Ingrediënten

- 1,5 liter kokend water
- 1 bouillonblokje tuinkruiden (glutenvrij)
- 400 gr risottorijst
- 1 gesnipperde ui
- 80 gr verse peterselie (klein geknipt/gehakt)
- 200 gr gemengde paddenstoelen
- 2 handen bevroren erwten
- 1 citroen
- olijfolie
- peper en zout
- boter (lactosevrij/plantaardig)

Bereiding

Los het bouillonblokje op in 1,5 liter kokend water. Fruit de ui in een beetje olijfolie. Wanneer de ui glazig is, voeg je de risottorijst toe. Als de rijstkorrels ook glazig worden, schenk je genoeg bouillon toe om de rijst onder water te zetten. Blijf nu roeren tot de rijst het vocht heeft opgenomen, schenk dan weer bouillon erbij en roer weer tot het is opgenomen. Blijf dit herhalen en blijf vooral goed roeren.

Scheur op snijd ondertussen de paddenstoelen in stukken en bak deze met een scheutje olijfolie, peper en zout in een koekenpannetje. Wanneer de risotto verzadigd is en alle bouillon heeft opgenomen, roer je de paddenstoelen er doorheen. Voeg ook de erwten toe en breng op smaak met peper, zout en citroensap. Strooi de peterselie erover en roer door de risotto.

Zet nu het gas/de kookplaat uit, voeg een paar klontjes boter toe en zet een deksel op de pan. Laat dit ongeveer 5 minuutjes staan totdat de boter is gesmolten. Roer alles nog een keer goed door elkaar en serveer eventueel met een salade van jonge bladsla en/of rucola. Een biefstukje smaakt er ook lekker bij, maar is niet per se nodig.