

Risotto met champignons

1. Was de champignons en droog ze goed af.
2. Gebruik het **AdaptaChef Snijwonder 10 mm** om de champignons te snijden en plaats ze vervolgens in de **Micro Minuut**.
3. Pel de sjalotten en snij ze in stukken. Hak ze dan fijn aan de hand van de **TurboChef**. Doe ze net zoals de champignons in de **Micro Minuut**.
4. Spoel de rijst en voeg ze toe aan de **Micro Minuut**. Voeg vervolgens het water, de witte wijn en de verkruimelde kippenbouillon toe. Meng alles met de **Silicone Spatel**.
5. Sluit de **Micro Minuut** en kook 15 min op 900 watt in de magnetron. Laat 10 min rusten zodat de druk kan dalen.
6. Snij de zongedroogde tomaten in 3 tot 4 stukken in de lengte.
7. Gebruik de **AdaptaChef Poederrasp** om de 80 g Parmezaanse kaas te raspen.
8. Doe de boter en de geraspte Parmezaanse kaas bij de risotto en meng met de **Silicone Spatel**. Voeg daarna de tomaten en de babyspinazie toe. Kruid met zout en peper. Roer opnieuw en serveer.
9. Werk ten slotte af met Parmezaanschilders door de **Click Series** met breed lemmet te gebruiken.

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 250 g champignons
- 2 sjalotten
- 350 g arborio risottorijst
- 550 ml water
- 100 ml witte wijn
- 1 blokje vetvrije kippenbouillon
- 75 g zongedroogde tomaten
- 80 g Parmezaanse kaas
- 60 g boter
- 75 g babyspinazie
- zout en peper
- 40 g Parmezaanse kaas om op te dienen

DUUR

15 min.

KOOKTIJD

15 min.

MOEILIKHEIDSGRAAD

Gemakkelijk

GEMIDDELDE KOSTPRIJS

Gemiddeld

Smakelijk!

Tine Monserez

Tinetupperware@outlook.com