



Gevulde *portobello* HOOFD met risotto

Ingrediënten
2 personen

olijfolie, om in te bakken
en mee in te vetten
2 sjalotten, gesnipperd
2 tenen knoflook,
geperst
200 g risottorijst
10 ml witte wijn
1½ liter warme
groentebouillon
100 g olijven, fijngehakt
4 takjes bladselderij,
fijngehakt
25 g Parmezaanse kaas
4 portobello's
zout en peper
2 g verse tijm,
fijngehakt

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de sjalot en knoflook aan.
3. Doe de risottorijst erbij en bak tot de rijst glazig wordt. Blus af met de witte wijn. Voeg nu een grote soeplepel groentebouillon toe aan de rijst. Wacht tot het vocht is opgenomen en voeg dan de volgende soeplepel toe. Blijf ondertussen goed roeren en herhaal dit proces tot de rijst beetgaar is.
4. Doe dan de olijven, bladselderij en Parmezaanse erbij en meng ze door de risotto.
5. Hol de portobello's uit, vet ze in met olijfolie en bestrooi met zout en peper naar smaak.
6. Vul de portobello's met de risotto en bak ze 8 minuten in de oven.
7. Garneer ten slotte met de tijm.



Groentemenu's,
Niven Kunz &
Virginia van Bronckhorst
€ 29,99