



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 12
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een verrassing!

Paddenstoelenrisotto van orzo met walnoten en grana padano

Een verrassende variant op de klassieke risotto van rijst

Voor dit gerecht gebruik je een mix van shiitake, oesterzwammen en kastanjechampignons. Wist je dat orzo een pastasoort in de vorm van rijst is? Houd de orzo op het laatste moment goed in de gaten en zorg ervoor dat deze niet te gaar wordt!



25-30 min



gemakkelijk



Ui



Bosui



Gemengde paddenstoelen



Champignons



Orzo



Grana padano



Walnoten

Ingrediënten

	2P	4P
Ui	1	2
Bosui ⊕	1	2
Paddenstoelenmix (g)	300	600
Champignons (g) ⊕	125	250
Orzo (g) 1)	170	335
Grana padano (g) 7)	75	125
Walnoten (g) 8) 9)	30	60
Groentebouillon (ml)*	350	675
Roomboter (el)*	1	2
Olijfolie (el)*	1	1
Peper & zout*	Naar smaak	

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept
* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose
8) Noten 9) Selderij

Benodigheden

Pan met deksel, wok of hapjespan

Voedingswaarden Calorieën: 660 kcal | Eiwit: 27 g | Koolhydraten: 71 g | Vet: 28 g, verzadigd vet 9 g | Vezels: 9 g



1 Bereid de bouillon. Snipper de ui. Snijd de bosui in fijne ringen. Snijd de paddenstoelen en champignons in plakken.



2 Verhit de roomboter in een pan met deksel en fruit de ui 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de orzo toe en bak 1 minuut.



3 Schenk de bouillon over de orzo en kook de orzo, afgedekt, in 10 minuten droog. Roer tussendoor goed over de bodem van de pan.



4 Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan en bak de paddenstoelen en champignons 3 minuten op middelhoog vuur. Voeg de bosui toe, breng op smaak met peper en zout en bak 2 minuten mee.

5 Voeg de paddenstoelen en de helft van de grana padano toe aan de orzo en verdeel het gerecht over de borden. Garneer met de walnoten en overige grana padano.

Tip! De bosui wordt in dit gerecht vrij laat aan de paddenstoelen toegevoegd, zodat deze zijn pittige smaak behoudt. Liever de zachte smaak van bosui? Bak deze dan vanaf het begin mee met de paddenstoelen.