



Risotto van orzo met paddenstoelen

Met kruidenkaas en verse basilicum



CABRIZ TINTO

Zowel de orzo als de paddenstoelen hebben iets aards in de smaak. Cabriz heeft dat ook, naast een lekkere kruidigheid die weer goed bij de kruidenkaas past.



Sjalot



Knoflook



Verse basilicum *



Bosui *



Orzo



Pompoenpitten



Paddenstoelenmelange *



Kruidenkaasblokjes *



Totaal: 20-25 min.



Family



Gemakkelijk



Veggie



Eet binnen 3 dagen

Deze snelle risotto maak je van orzo - een graansoort. Orzo heeft minder tijd nodig om te garen, maar heeft wel de smeuge smaak die je van risotto gewend bent. Je combineert de orzo met een paddenstoelenmix en kruidenkaasblokjes met tuinkruiden, bieslook en ui.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **risotto van orzo met paddenstoelen**.



1 SNIJDEN

Bereid de bouillon. Snipper ondertussen de **sjalot** en snijd of pers de **knoflook** fijn. Scheur het **basilicum** klein en snijd de **bosui** in ringen.



2 FRUITEN

Verhit de helft van de roomboter in de pan met deksel en fruit de **sjalot** en **knoflook** 2 minuten op middellaag vuur. Voeg de **orzo** toe en bak 1 minuut.



3 ORZO KOKEN

Schenk de bouillon over de **orzo** en kook de **orzo**, afgedekt, in 10 - 12 minuten droog. Roer ondertussen regelmatig door en voeg eventueel water toe als de **orzo** te droog wordt.



4 POFFEN

Verhit ondertussen een koekenpan op hoog vuur en rooster de **pompoenpitten**, zonder olie, tot deze beginnen te poffen. Haal uit de pan en bewaar apart.



5 BAKKEN

Verhit de overige roomboter in dezelfde koekenpan en bak de **paddenstoelen** en **bosui** (zie tip!) 5 - 6 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **paddenstoelen**, **bosui** en de helft van de **kruidenkaasblokjes** toe aan de **orzo** en laat al roerend smelten. Breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de **orzo** over de borden. Bestrooi met de **pompoenpitten** en garneer met de overige **kruidenkaas** en **basilicum**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Verse basilicum (blaadjes) 23 *	3	6	9	12	15	18
Bosui (st) *	2	4	6	8	10	12
Orzo (g) 1) 17)	85	170	250	335	420	500
Pompoenpitten (g) 19) 22)	10	20	30	40	50	60
Paddenstoelenmelange (g) 23) *	175	350	525	700	875	1050
Kruidenkaasblokjes (g) 7) *	40	75	100	125	150	175
Groentebouillon* (ml)	175	350	525	700	875	1050
Roomboter* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2652 / 634	441 / 105
Vet totaal (g)	26	4
Waarvan verzadigd (g)	14,1	2,3
Koolhydraten (g)	67	11
Waarvan suikers (g)	5,0	0,8
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	2,8	0,5

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze sociale mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 19 | 2017

★ TIP

Houd je van een bite? Bak de helft van de bosui met de paddenstoelen mee en garneer met de rest mee.