PS. food & lifestyle

3 Vegetarisch

Paddenstoelen risotto

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Bereid de risoni zoals vermeld op de verpakking en giet af. Snipper de ui, pers de knoflook en snijd de champignons en gemengde paddenstoelen in plakjes. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de knoflook en ui. Voeg de champignons en gemengde paddenstoelen toe en bak circa 6 minuten. Voeg vervolgens de risoni, de bouillonpoeder en roomkaas toe en roer goed door. Garneer met de Parmezaanse kaas en basilicum.

Ingrediënten

- ☐ 50 g PS. risoni
- ☐ 1 tl PS. food & lifestyle kruidenbouillon (of tuinkruiden bouillonpoeder)
- ☐ 75 g champignons
- ☐ 75 g gemengde paddenstoelen
- ☐ ¼ ui
- ☐ 1 teentje knoflook
- ☐ 1 el roomkaas light
- ☐ 1 el Parmezaanse kaas
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ 5 g basilicum

Voedingswaarden per persoon

Energie	**378 kcal**
Koolhydraten	**17 g**
Vet	**18 g**
Vezels	**18 g**
Eiwit	**26 g**