PS. food & lifestyle

1A+1B Vegetarisch

Risotto met kastanjechampignons

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Bereid de sojarijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de kastanjechampignons in plakjes en pers de knoflook. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de knoflook. Voeg de kastanjechampignons toe en bak circa 7 minuten mee. Zet het vuur uit en voeg de sojarijst, roomkaas en truffeltapenade toe en meng tot een risotto. Breng eventueel nog op smaak met wat peper. Schep op een bord en garneer met de rucola.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle sojarijst
- ☐ 100 g kastanjechampignons
- ☐ 20 g rucola
- ☐ ½ tl truffeltapenade
- ☐ 1 ½ el roomkaas light
- ☐ ½ teentje knoflook
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ Peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	**323 kcal**
Koolhydraten	**12 g**
Vet	**14 g**
Vezels	**5 g**
Eiwit	**35 g**