

LACTOSE
FREE

GLUTEN
FREE

VEGAN



ROMIGE RISOTTO

MET CITROENZESTE, ERWTJES, COURGETTE EN BASILICUM



INGREDIËNTEN VOOR 2

25 MIN

- 500 - 750 ml groentebouillon
- 1 sjalot (fijne blokjes)
- 1 kleine courgette (halve maantjes)
- 2-3 tenen look (geperst)
- 200 gr Arborio-rijst
- 2 laurierblaadjes
- 2-3 takjes tijm
- Zeste van 1/4e citroen
- 200 gr diepvrieserwtten
- 100 ml Pa'lais Natuur Saus
- Citroensap naar smaak
- Twee handen vol basilicumblaadjes
- Olijfolie, peper en zout

BEREIDING

Warm de groentebouillon op in een kookpot. Verhit een grote stoofpot met olijfolie op middelhoog vuur. Voeg sjalottenblokjes toe, bak glazig, maar niet bruin. Voeg courgette en look toe en bak 2 minuten. Kruid met peper en zout. Voeg Arborio-rijst toe en roer goed zodat alle korrels bedekt zijn met olie. Doe de laurier en tijm in de pan, samen met de citroen zeste. Voeg de bouillon in 1 keer toe en zet het deksel op de pot. Roer af en toe, zodat er niets aan de bodem kleeft. Voeg de laatste 8 minuten de erwtjes toe. Eens de bouillon op is, controleer je of de rijst gaar is, indien niet, voeg je meer heet water toe. Kruid bij met citroen zeste, peper en zout. Voeg Pa'lais Natuur Saus en citroensap toe. Roer de verse basilicum door de risotto. Serveer de risotto met extra citroen zeste, basilicumblaadjes en zwarte peper.

Ontdek meer recepten voor uw
Plant Kitchen op www.palais.bio

pa'lais
THE PLANT KITCHEN