Diner

RISOTTO MET SPINAZIE EN MOZZARELLA

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 1 trosje cherrytomaten à 200 gr
- 1 witte ui
- 2 tenen knoflook
- 75 ml witte droge wijn
- 150 gr risottorijst
- 1 liter groentenbouillon
- 200 gr spinazie
- 1 keer groene pesto recept (zie onder kopje 'Hapjes')
- 1 bol buffelmozzarella
- Geraspte parmezaanse kaas
- Olijfolie
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd eerst de ui en de knoflook fijn.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden.
3. Doe de cherrytomaten in een ovenschaal. Doe hier een van de gesnipperde teentjes knoflook, peper en zout en olijfolie bij. Zet ze voor ongeveer 20 minuten in de oven. Je wilt dat ze mooi geroosterd zijn.
4. Verwarm wat olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en fruit dan de ui en de knoflook voor een paar minuten.
5. Voeg de risotto toe aan de pan en bak deze glazig. Blijf de risotto steeds doorroeren.
6. Voeg de wijn toe en laat 2 minuten inkoken.
7. Giet vervolgens wat bouillon erbij, je wilt dat de risotto helemaal onder staat. Roer de rijst tussendoor steeds voorzichtig door. Voeg pas weer bouillon toe wanneer alle eerder toegevoegde bouillon is opgenomen door de rijst.
8. Herhaal dit tot de rijst bijna helemaal gaar is.
9. Maak ondertussen een portie verse pesto en zet dit apart.
10. Ondertussen hak je de spinazie grof met een mes. Deze voeg je pas helemaal op het laatste toe aan je risotto. Dus wanneer je risotto bijna gaar genoeg is om te serveren.
11. Het kan zijn dat je wat van de bouillon overhoudt.
12. Snijd de bol mozzarella door de helft.
13. Serveer de risotto met flink wat geraspte parmezaanse kaas, een halve bol mozzarella, de geroosterde tomaten uit de oven en de verse pesto.