

## BOSPADDENSTOELEN RISOTTO

### INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Bospaddenstoelen

Kastanje Champignons

Parmezaanse Kaas

Sjalot

Verse tijm en oregano

Olijfolie

Zout en peper



### BEREIDING

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd of scheur in stukken.

Snipper de sjalot en hak verse kruiden.

Bak sjalot en paddenstoelen in olijfolie. Voeg de kruiden toe.

Voeg de risotto toe en verwarm 1,5 minuut op laag vuur.

Meng de helft van de Parmezaan door de risotto.

Breng op smaak met zout en peper. Garneer met verse kruiden en Parmezaanse kaas.