

Bospaddenstoelen Risotto

Ingrediënten

Risotto

Bospaddenstoelen

Kastanje Champignons

Parmezaanse Kaas

Sjalot

Verse tijm en oregano

Olijfolie

Zout en peper



Bereiding

Borstel de paddenstoelen schoon en snij of scheur deze in partjes.

Snipper de sjalot en hak de kruiden.

Bak de sjalot en paddo's in olijfolie.

Voeg de verse kruiden toe.

Als de paddo's klaar zijn voeg je de risotto toe.

Op laag vuur nog ca. 1,5 minuut verwarmen.

Meng de helft van de Parmezaan door de risotto.

Voeg zout en peper toe naar smaak.

Garneer op bord met de verse kruiden en de overige Parmezaanse kaas.