

Risotto Verde

Ingrediënten

Risotto

Groene asperges

Verse bladspinazie

Doperwten

Burrata

Zout en peper



Bereiding

Grill de groene asperges en zet apart, snijd een deel in stukjes

Pureer 1 deel van de spinazie met een staafmixer en zet apart

Bak de 3 groentes kort in olijfolie zodat de spinazie nog een bite heeft.

Voeg dan de risotto toe en bak het geheel ca. 2 min tot alles warm en een mooie substantie heeft.

Meng de spinaziepuree er doorheen en breng op smaak met zout en peper.

Garneer het bord met groene asperges en burrata.