



SAPIDUM
kookworkshops
THERMOMIX

Carine Vogelaere - Thermomix advisor

0474/69 45 63

cuisine.de.carine@gmail.com

f Cuisine de Carine - Sapidum kookworkshops

🌐 www.sapidum-kookworkshops.be

Risotto met raapjes en boschampionns

Risotto

🍴 4 porties

INGREDIËNTEN

- 4 lente-uitjes
- 4 raapjes
- 350 à 400gr boschampionns
- 20gr olijfolie
- 320gr risotto rijst
- 160gr witte wijn
- 600gr water
- 1 à 2 kl groentebouillonpasta (Hercules)
- peper, zout
- 50gr parmezan

BEREIDING

1. Breng de parmezan in de mengbeker en maal: **10 sec / std 10**
Zet deze apart.
2. Breng in de mengbeker 3 lente-uitje (in grote stukken gesneden) en hak: **5 sec / std 5**
Spatel alles naar beneden.
3. Voeg 20gr olijfolie toe en sauteer: **3 min / 120°C / std 1**
4. Voeg de boschampionns toe (in 2 of 4 gesneden):
8 min / 120°C / ↻ linksdraaiend / 🍴, zonder maatbekertje (zet eventueel het stoommandje op het deksel)
Zet deze apart.
5. Schil de raapjes en snij in blokjes van 1 cm en breng in de mengbeker.
Voeg 20gr olijfolie toe en sauteer: **3 min / 120°C / ↻ linksdraaiend / 🍴**
6. Voeg 320gr risotto rijst toe en sauteer:
4 min / 120°C / ↻ linksdraaiend / std 1 zonder maatbeker.
7. Voeg 160gr witte wijn en 600gr water, bouillonblokjes of -pasta, peper en zout toe en schraap over de bodem van de mengbeker met de spatel om de rijst los te maken.
Kook **18-20 min / 100°C / ↻ linksdraaiend / std 1**.
Plaats hierbij het stoommandje in plaats van de maatbeker op het deksel van de mengbeker om spatten te voorkomen.
8. Breng de risotto over in een kom en meng de gemalen parmezan onder alsook het ui/champignonmengsel.
Werk af met fijngesneden lente-ui en parmezan.

SAPIDUM!!

Inspired by Colruyt.