



1A+1B

Vegetarisch

Champignon risotto



Bereidingstijd
15 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking en giet af. Bak de ui glazig in de olie in een koekenpan en voeg de champignons toe. Bak nog circa 6-7 minuten. Voeg de rijst, het bouillonpoeder en de roomkaas toe en breng op smaak met peper en zout. Garneer met de bieslook.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle sojarijst
- ☐ 200 g verse champignons, in kwarten
- ☐ 1 el ui, gesnipperd
- ☐ 1 el roomkaas bieslook light (bijv. Philadelphia)
- ☐ 1 el olie
- ☐ 1 tl tuinkruiden bouillonpoeder
- ☐ Paar takjes bieslook
- ☐ Zout
- ☐ Peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	277 kcal
Koolhydraten	9 g
Vet	11 g
Eiwit	34 g