



Vegetarisch

Champignonrisotto met truffel



Bereidingstijd
25 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Breng een ruime pan water aan de kook. Voeg als het water kookt de soja rijst en eventueel zout toe. Kook in circa 10 minuten beetgaar 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, en de bouillon toe en roer door totdat de bouillon is opgenomen. Meng als laatst de roomkaas en de truffeltapenade erdoor en breng op smaak met peper en zout. Garneer met de peterselie.

Ingrediënten

- ☐ 1 portie (50 g) PS. food & lifestyle Balance soja rijst
- ☐ 150 ml PS. food & lifestyle kruidenbouillon
- ☐ 150 g champignons in plakjes
- ☐ 1/2 ui, gesnipperd
- ☐ 1 el kruiden roomkaas light
- ☐ 1 el truffeltapenade
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ Verse peterselie, fijngesneden
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	453 kcal
Koolhydraten	20 g
Vet	22 g
Eiwit	21 g