

# BEREIDING



## KHA PADDENSTOELEN "RISOTTO"

 5 porties

 30 min. bereiden

1. Fruit de ui en knoflook in de Ghee of roomboter
2. Voeg spek toe en bak deze uit
3. Voeg gesneden champignons toe en bak
4. Voeg bouillon en slagroom toe en laat het even sudderen
5. Voeg bloemkoolrijst toe en laat het pruttelen
6. Proef af en toe of de bloemkool gaar is. In dit gerecht is het lekkerder als de bloemkool iets gaarder wordt gekookt
7. Voeg eidooier toe en de Parmezaanse kaas (hou een gedeelte van de kaas over om te garneren)
8. Breng op smaak met zout en peper
9. Wil je het gerecht iets meer binden? Gebruik dan Arrowrootpoeder (3 tl met beetje koud water aanmaken en al roerend bij het gerecht doen tot de gewenste dikte)
10. Garneer met wat fijngehakte peterselie en de rest van de Parmezaanse kaas.

### Ingrediënten

- 2 uien gesnipperd
- 2 tenen knoflook uitgeperst
- 2 bakken kastanje champignons of mix van paddenstoelen
- 250 ml bouillon
- 250 ml slagroom
- 300 gram ontbijtspek in reepjes gesneden
- 2 x 400 gram bloemkoolrijst
- 200 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 1 eidooier
- Zout/peper
- Arrowrootpoeder (om eventueel te binden)
- Ghee of roomboter om in te bakken
- Fijngehakte peterselie voor garnering