



Ingrediënten

- 1 zakje Lignavita risotto
- 250 gr
boschampignonmengeling
- 1 courgette
- knofl ookpoeder
- uipoeder
- 100 ml water
- 1 el olijfolie
- peper en zout
- fijngesnipperde peterselie voor
de afwerking

Feestelijke risotto

Bereidingswijze

1. Snijd van de courgette 2 lange repen voor het 'mandje' en snijd de rest in stukjes.
2. Borstel de champignonmengeling proper en snijd de grote exemplaren wat kleiner.
3. Verhit de olijfolie op hoog vuur en kleur de champignons aan.
4. Zet het vuur lager en voeg peper, zout, knoflook- en uipoeder toe naar eigen smaak.
5. Bestrijk de 2 courgettereppen met wat olijfolie en kruid ze met peper en zout en grill ze vervolgens aan beide zijden.
6. Bak de resterende blokjes courgette en kruid ze af.
7. Doe de Lignavita risotto in een steelpan en voeg er de hoeveelheid water aan toe.
8. Blijf roeren tot het water volledig is opgenomen door de rijst.
9. Meng er een gedeelte van de champignonmengeling door, alsook de blokjes gebakken courgette. Houd wat champignons apart voor het dresseren.
10. Maak van de 2 courgettereppen een mandje en vul het met het risotto/champignon-mengsel.
11. Strooi er de apart gehouden champignons over, wat gehakte peterselie en eventueel nog wat peper van de molen.
12. Serveer onmiddellijk.