



*Elvea, een feest uit Italië*

## Tomatenrisotto



### Ingredienten voor Personen

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| 150 g     | risottorijst        |
| 0,50      | ajunien             |
| 1 teentje | look                |
| 150 g     | kerstomaatjes       |
| 100 g     | ELVEA Pomo e Legumi |
| 500 ml    | bouillon            |
| 40 g      | Parmezaanse kaas    |
| 1 snuifje | oregano             |
| blaadjes  | verse basilicum     |
|           | basilicumolie       |
|           | peper               |
|           | zout                |

### Bereiding

Verwarm de oven op 175 graden en laat de kerstomaatjes roosteren met een beetje olijfolie, peper, zout en oregano.

Snijd de ui en look fijn. Stoof deze samen met de risottorijst kort aan in een scheutje olijfolie. Wanneer de rijst glazig wordt, voeg je een eerste kopje bouillon toe.

Blijf regelmatig roeren en voeg beetje bij beetje de rest van de bouillon toe. Je kan ook blussen met een scheutje witte wijn. Dit is optioneel.

Roer er de Pomo e Legumi door.

Wanneer de rijst gaar is, meng je er 30g parmezaanse kaas onder.

Kruid bij met peper en zout.

Verdeel de risotto over de borden. Giet er een beetje basilicumolie over.

Werk tenslotte af met de geroosterde tomaatjes, extra parmezaanse kaas en enkele blaadjes verse basilicum.

