



Elvea, een feest uit Italië

RISOTTO MET TOMAAT & VERSE KRUIDEN



Ingredienten voor 2 Personen

1	ui, gesnipperd
2 teentjes	look
2 eetlepels	olijfolie
150 g	risottorijst
80 ml	witte wijn
250 ml	groentebouillon
250 ml	ELVEA Pomo e Legumi
50 ml	kokosmelk
4	zongedroogde tomaatjes
1 eetlepel	suiker
1 handvol	rucola
	zout
	peper
	basilicum, fijngehakt
	oregano
	geraspte parmezaan

Bereiding

Giet wat olijfolie in een pan en zet op een hoog vuur

Voeg de fijngesneden ui en look toe en laat 2-3 minuten stoven

Voeg de risottorijst toe en roer 1 min

Overgiet met 1 glas witte wijn

Zet het vuur ietsje zachter

Giet gedurende 12 à 15 minuten 250 ml groentebouillon bij de rijst. Giet beetje bij beetje bij, telkens wanneer het net opdroogt.

Voeg 250 ml Elvea Pomo e Legumi toe en roer

Giet de kokosmelk erbij, voeg de zongedroogde tomaten toe en roer flink

Kruid met basilicum, oregano en zout

Werk af met verse kerstomaat, rucola, parmezaanschilders, peper en zout

