

RISOTTO MET CHAMPIGNONS

en Parmezaanse kaas



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 1 glas risottorijst - 200 g champignons - ½ zakje Parmezaanse kaas - 2 glazen water - 1 kippenbouillonblokje - 200 ml crème fraîche - zout, peper

1. Snijd de steeltjes van de champignons. Spoel ze snel af onder de kraan. Snijd de champignons met uw foodprocessor in plakjes. Doe de rijst en de champignons in de multifunctionele kom van de stoomkoker en meng ze droog door elkaar. Voeg zout, peper, het bouillonblokje en water toe.
2. Doe 1l water in het reservoir van de stoomkoker en zet de multifunctionele kom in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 45 min. stomen op 100°C.
3. Regelmatig omroeren met een spatel. Op het laatste moment de crème fraîche en de Parmezaanse kaas toevoegen. Goed doorroeren en warm opdienen.