Risotto van tomaat en courgettes

Gerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: 60 min
Moeilijkheidsgraad: Gemakkelijk

Ingrediënten

4 hele Tomaten
2 hele Courgettes
1 Ui
1 teentje Knoflook
160 gram ongekookte Rijst (risottorijst)
80 ml Droge witte wijn (om te koken)
270 ml Groentebouillon
4 eetlepels Parmezaan (geraspt)
1 koffielepel Olijfolie
2 koffielepels plantaardige Margarine
2 koffielepels fijngehakte Oregano
Peper (naar smaak)
Zout (naar smaak)

Instructies

Snipper de ui. Pers het teentje knoflook uit. Snij de tomaten en de courgette in reepjes. Bak de ui, de knoflook en de rijst in olie totdat de rijst glazig wordt.

Voeg 50 ml wijn en 50 ml bouillon toe aan het rijstmengsel. Blijf goed roeren totdat de rijst het vocht heeft opgenomen. Herhaal dit totdat alle wijn en bouillon opgebruikt is.

Meng de courgette en de tomaten door het geheel en laat nog 3 à 5 minuten sudderen. Roer de margarine en 3 eetlepels Parmezaanse kaas goed door en breng op smaak met peper, zout en oregano.

Bestrooi, voor het serveren, het gerecht met de resterende Parmezaanse kaas.

Eet smakelijk!

© Tomatenkwekerij, Kwekerij Keijzer

Kwekerij Keijzer, Burgerweg 21, 2678 NV De Lier // Info@kwekerijkeijzer.nl // www.kwekerijkeijzer.nl