



Bloemkool Risotto

Ingrediënten:

1 kleine bloemkool
½ liter kippenbouillon
200 gr (diepvries) doperwten
Paar champignons
1 ui
30 gr geraspte geitenkaas
Vet om in te bakken

Bereiding:

Doe de bloemkool in de keukenmachine en maak het tot fijne korrels van rijstkorrel grootte. Tip: doe steeds kleine porties in de machine anders is de ene helft al bijna pap en de andere helft nog grof.

Maak de bouillon en zet het klaar. Snipper de ui en snijd de champignon in plakken. Zet de erwtjes klaar en rasp de kaas. Zoek een diepe koekenpan of braadpan, waar straks ook de bouillon bij kan.

Snipper de ui en bak het glazig in een koekenpan. Voeg de champignon toe. Bak even bruin en voeg dan de bloemkool toe. Giet direct de bouillon en de erwten erbij.

Laat alles een tijdje pruttelen, roer steeds even in de pan om te voorkomen dat het aanbrandt. Kook het vocht er zoveel mogelijk uit, maar maak de bloemkool niet te gaar.

Maak de risotto af met geraspte kaas.

