



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Philippe Van den Bulck](#) | Foto: Roos Mestdagh | ©Philippe Van den Bulck

Risotto met doperwtjes en zwarte knoflook

Ingrediënten

- 250 gram kleine Parijse champignons
- 300 gram verse doperwtjes (uit de peul)
- 4 jonge uitjes
- 2 sucrine sla kropjes (kleine sla kropjes – optioneel vervangen door kropsla hart)
- 300 gram risotto rijst Arborio of Carnaroli
- 2 sjalotjes
- 2 eetlepels cocos- olive- palmolie
- 1 glas droge witte wijn
- 1 ltr. groentebouillon
- 1 koffielepel zwarte knoflookpoeder
- 100 gram zijdetofu
- 50 gram cashewpasta
- 1 eetlepel gistvlokken
- sap van 1/2 citroen
- peper van de molen
- Khoisan fleur de sel

Extra info

Recept geschikt voor:

5 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

25 minuten

Bereidingstijd:

20 minuten

Totale bereiding:

45 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van risotto met doperwtjes en zwarte knoflook

Bereiding

1. Snijd de champignons in partjes.
2. Kook de doperwtjes 2 minuten in kokend, gezouten water en verfris onmiddellijk in ijswater om de groene kleur te bewaren.
3. Maak de jonge uitjes schoon, snijd het loof bij en snijd ze doormidden.
4. Breng de groentebouillon tot tegen het kookpunt aan.
5. Snipper de sjalotjes fijn en stoof ze glazig in de cocos-olive-palmolie, voeg de rijst toe en stoof de rijst mee glazig.
6. Blus de rijst met de witte wijn en laat even uitkoken.
7. Voeg nu pollepelgewijs de hete bouillon toe. Houd hierbij de risotto op een laag vuur en voeg de volgende pollepel bouillon pas toe als de vorige bijna is opgenomen.
8. In circa 18 minuten is de risotto klaar en zou alle bouillon moeten opgenomen zijn.
9. Grill ondertussen de uitjes en snijd de slakroppen fijn.
10. Mix de zijde tofu met de cashewpasta, het citroensap, de gistvlokken en wat zeezout tot een gladde room.
11. Spatel de room onder de risotto, breng de risotto op smaak met peper en zout en voeg de doperwtjes en de fijngesneden sla toe.
12. Bak de champignons kort goudbruin op een middelhoog vuur in een scheutje olijfolie en kruid ze met peper en zout en de zwarte knoflookpoeder.
13. Verdeel de risotto over de borden en verdeel er de champignons en de gegrilde uitjes over.

Speciale wensen

- [Lactosevrij](#)
- [Vegetarisch](#)
- [Veganistisch](#)