



Ingrediënten (4 personen)

- 300 gram risotto rijst
- 1 prei
- 1 ui
- 4 teentjes knoflook fijngesneden
- blaadjes van 8 stengels basilicum
- 1500 ml bouillon (tuinkruiden)
- 6 grote handen spinazie
- 400 gram doperwten
- sap van 2 citroenen
- rasp van 2 citroenen
- peper en zout
- olijfolie
- klontje roomboter

Bereiding

Doe 4 eetlepels olijfolie in een pan en verwarm de olie. Wanneer de olie heet is doe je de prei en ui in de pan en laat zo'n 5 minuten garen. Doe daarna de knoflook erbij en roerbak dat 2 tot 3 minuten goed door elkaar. Voeg de risotto rijst en het citroensap toe, schep zo'n 3 minuten om, let op dat de risotto rijst niet aan de bodem van de pan vast gaat kleven. Als de risotto rijst niet meer wit, maar doorzichtig gekleurd is voeg je een eerste scheut bouillon toe. Giet daarna weer iets bouillon erbij en kook zachtjes tot het vocht is opgenomen. Herhaal dit met de rest van de bouillon, totdat u geen bouillon meer over heeft. (ca. 20 minuten werk) Doe een klont roomboter, de citroenrasp, de spinazie, de erwten en de basilicum in de pan, roer goed door, de groenten worden verwarmd door de risotto. Breng dan op smaak met peper en zout.

Gebaseerd op een recept van Gwyneth Paltrow.