

RISOTTO MET BRESC PESTO VERDE EN PARMIGIANO



INGREDIËNTEN

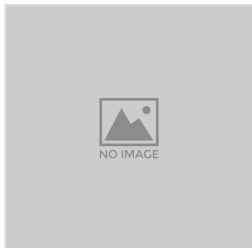
10

- 1,5 kg risottorijst
- 5 sjalotten, fijngesnipperd
- 5 liter groentebouillon
- 150 g Bresc Pesto Verde
- 250 g Parmezaanse kaas, geschaafd
- 60 g olijfolie
- 125 g boter
- 10 cherrytomaatjes en wat basilicum ter garnering

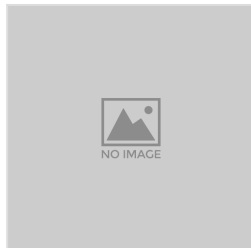
BEREIDINGSWIJZE

Fruit de sjalot in olijfolie. Voeg de risottorijst toe en bak kort mee. Voeg beetje bij beetje de hete bouillon toe en blijf roeren tot de rijst gaar en romig is. Roer 3/4 van de kaas en de pesto en boter er door. Garneer met de rest van de Parmezaan, tomaatjes en basilicum.

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Groene pesto
1000g



Bresc Groene pesto 450g