

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak gehakte spinazie (450 g) 1
dunne prei 1 teentje knoflook 50
gram ontbijtspek vloeibare
margarine 350 gram risottorijst 1 l
kippebouillon (van tablet) 50
gram geraspte Parmezaanse
kaas

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Toscaanse spinazierisotto

Lekker met een tomaten-basilicumsalade.

Bereidingswijze

1. Laat de spinazie ontdooien en uitlekken. Maak de prei schoon en snijd hem in ringen. Pel de knoflook en hak hem fijn. Snijd het ontbijtspek in kleine stukjes. 2. Verhit 2 kneepjes vloeibare margarine in een pan met dikke bodem. Wacht tot de grote bellen verdwenen zijn en fruit de prei ca. 5 minuten, tot hij zacht is. Voeg de knoflook en spek toe en bak ca. 3 minuten. Voeg de rijst toe en roer tot de korrels glanzen. Voeg de bouillon toe en laat de risotto in ca. 20 minuten zachtjes beetgaar koken. Voeg de laatste 5 minuten de spinazie toe. 3. Breng de risotto op smaak met een kneepje vloeibare margarine en de kaas.

