

Risotto met truffelchampignons en rucola



20 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie	332 Kcal
Koolhydraten	9.7 g
Eiwitten	35.6 g
Vet	16.4 g
Vezels	6.8 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle sojarijst
- 100 g champignons
- 20 g rucola
- 1 tl truffeltapenade
- 1 ½ el roomkaas light
- ½ teentje knoflook
- 1 el olijfolie
- Versgemalen peper

BEREIDINGSWIJZE

Bereid de sojarijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de champignons in plakjes en pers de knoflook. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de knoflook. Voeg de champignons toe en bak circa 7 minuten mee. Zet het vuur laag en voeg de sojarijst, roomkaas en truffeltapenade toe en meng tot een risotto. Breng eventueel nog op smaak met wat peper. Schep op een bord en garneer met de rucola.