

Risotto funghi met butternut & Belgische witloof



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

3kg Ardo Risotto Funghi

600g Ardo Woodland Mushroom Mix

600g Ardo Butternut Pompoen in blokjes

50g Ardo sjalotten

20g Ardo Peterselie – Biologische platte snede

20g Ardo Knoflook, gehakt

500g Witloof

Bereidingswijze

1. Verwarm de Risotto Funghi in een grote pot op middelhoog vuur, af en toe roeren, of plaats het in een combi-steamer op 140°C met 20% vochtigheid gedurende 20 minuten.
2. Stoom de Woodland Mushroom Mix kort en roerbak deze samen met de Butternut Pompoenblokjes en Sjalotten & Knoflook, breng op smaak met zout & peper.
3. Snijd de Brusselse witloof in julienne en spoel in koud water.
4. Serveer de risotto in een kom, garneer met de Butternut Pompoenblokjes & Woodland Mushroom Mix.
5. Werk af met de rauwe witloof en wat platte peterselie.

Allergenen

Milk



We preserve nature's gifts