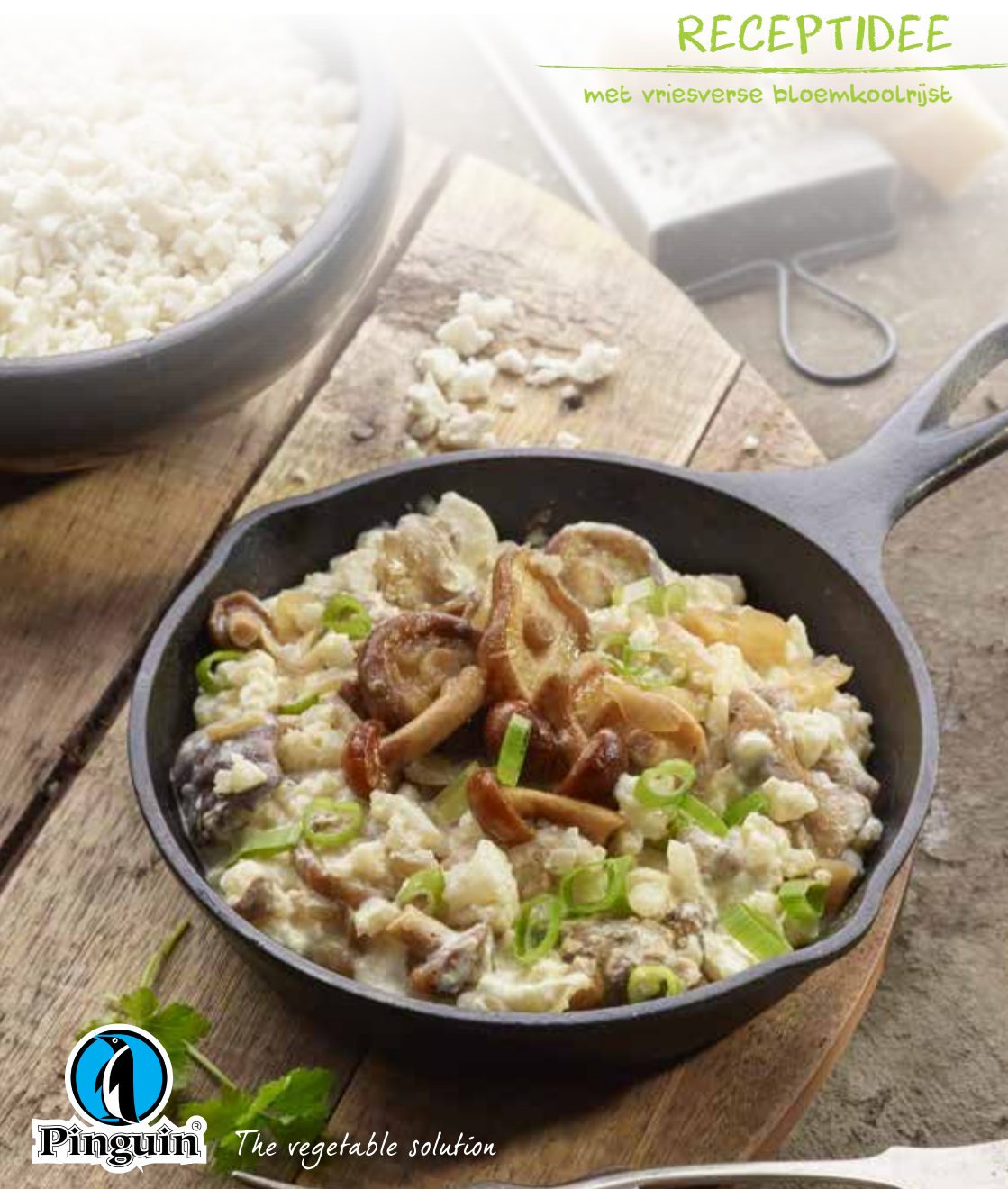


IDÉES DE RECETTES

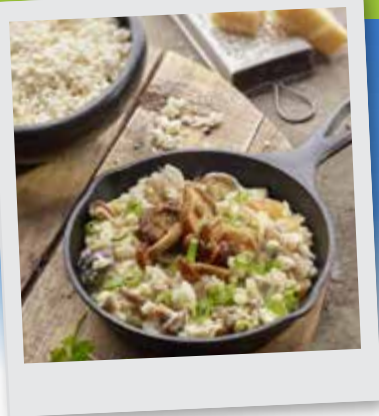
au riz chou-fleur surgelé

RECEPTIDEE

met vriesverse bloemkoolrijst



The vegetable solution



FR

Risotto de riz de chou-fleur aux champignons

Ingrédients – 6 personnes

Surgelés:

- 900 g de mélange de champignons des bois
- 100 g d'oignons émincés préfrités
- 1 kg de riz de chou-fleur
- 25 g de cébette

Autres:

- 100 g de parmesan râpé ou de Grana Padano
- 125 g de fromage à la crème entier
- 25 g de bouillon de champignons
- Sel et poivre

Préparation

Faire revenir les champignons et les oignons avec le bouillon de champignons pendant 5 min.

Ajoutez ensuite le parmesan et le fromage à la crème. Lorsque le fromage à la crème est entièrement incorporé et que le parmesan a fondu, ajoutez le riz de chou-fleur. Faites mijoter jusqu'à ce que le riz soit moelleux.

Assaisonnez à votre convenance et ajoutez la cébette juste avant de servir.

NL

Risotto van bloemkoolrijst en champignons

Ingrediënten – 6 personen

Diepvries:

- 900 g boschampignon mix
- 100 g voorgebakken ajuinschijven
- 1 kg bloemkoolrijst
- 25 g lente-ui

Andere:

- 100 g geraspte parmezaan of Grana Padano
- 125 g roomkaas
- 25 g champignon bouillon
- peper en zout

Bereiding

Warm de champignons en de ajuinschijven samen met de champignon bouillon op.

Wanneer alles goed ontdooid is, voeg je de Parmezaanse kaas toe samen met wat roomkaas. Wanneer de roomkaas volledig opgenomen is en de Parmezaanse kaas gesmolten, kan je de bloemkoolrijst toevoegen. Laat zachtjes sudderen tot alles goed warm is.

Kruid naar smaak en werk af met de lente-ui.