

RECEPT KRUIDEN RISOTTO

INGREDIENTEN

voor 4 pers.

- ☐ 400 ml kleinste soepfabriek groente boullion
- ☐ 300 gr risotto rijst
- ☐ 200 gr diepvries tuin erwten
- ☐ 100 gr parmezaanse kaas
- ☐ 2 sjalotten
- ☐ 30 gr peterselie
- ☐ 30 gr munt
- ☐ 50 gr roomboter
- ☐ scheut witte wijn



BEREIDING

- 01.** Snipper de sjalotten fijn. Verhit de helft van de roomboter in een ruime pan en fruit de sjalotten glazig. Voeg de risottorijst toe en bak 1 à 2 minuten tot de korrels glanzen.
- 02.** Voeg een scheut witte wijn toe en de helft van de kruiden en roer tot de vloeistof is opgenomen.
- 03.** Meng de groenteboullion met 200 ml water. Voeg een soeplepel van dit mengsel toe aan de risotto en roer tot het vocht is opgenomen. Herhaal dit steeds, beetje bij beetje, tot de rijst gaar is (ongeveer 18–20 minuten).
- 04.** Voeg de tuinerwtjes toe en de rest van de kruiden in de laatste 5 minuten van de kooktijd.
- 05.** Haal de pan van het vuur en roer de rest van de roomboter en de Parmezaanse kaas erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Laat 2 minuten rusten met de deksel op de pan.

RECEPT

COURGETTE SOEP

INGREDIENTEN

voor 4 pers.

- ☐ 2 courgettes
- ☐ vloeibaar groente boullion blokje van de kleinste soepfabriek
- ☐ 1 ui
- ☐ 1 aardappel
- ☐ 2 teentjes knoflook
- ☐ 200 ml kookroom
- ☐ Flinke snuf nootmuskaat
- ☐ 20gr roomboter



BEREIDING

- 01.** Snijd de courgette in halve plakjes. Schil de aardappel en snijd in kleine blokjes. Pel de ui en knoflook en snipper ze fijn.
- 02.** Verhit de roomboter in een soeppan en fruit de ui en knoflook op middelhoog vuur tot ze glazig zijn.
- 03.** Voeg de courgette, aardappel en een flinke snuf nootmuskaat toe aan de pan en bak 3 tot 5 minuten mee, zodat de smaken goed vrijkomen.
- 04.** Voeg ongeveer 500 ml water toe en roer het vloeibare bouillonblokje groente van de kleinste soepfabriek erdoor. Breng het geheel aan de kook en laat de soep 15 minuten zachtjes pruttelen, tot de aardappel zacht is.
- 05.** Pureer de soep met een staafmixer tot een glad geheel. Voeg daarna de kookroom toe en roer goed door.
- 06.** Breng de soep op smaak met nootmuskaat, peper en eventueel wat zout.