

Champignon-spinazie risotto

Ingrediënten 2 personen

- 2 zakjes PowerSlim rijst of in gewichtsbehoud 60 gr zilvervliesrijst
- 400 g verse champignons, in kwarten
- 1 ui, gesnipperd
- 2 el roomkaas bieslook light (bijv. Philadelphia of zuivelspread)
- 2 el olie
- 2 tl kippenbouillonpoeder
- paar takjes bieslook
- zout, peper
- 300 gram verse spinazie of diepvries spinazie. (geen a la crème)

Bereidingswijze

- Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking en giet af.
- Bak de ui glazig in de olie in een koekenpan, voeg de champignons toe en bak kort mee.
- Voeg de spinazie toe en bak het geheel nog circa 5-6 minuten.
- Voeg de rijst, het bouillonpoeder en de roomkaas toe en breng op smaak met peper en zout.
- Garneer met de bieslook.

