**Risotto met zwarte knoflook, champignons en spinazie**

Nodig 4 personen:

2 sjalotjes

500 gram kastanjechampignons

7 teentjes zwarte knoflook

50 gram roomboter

2 1/2 paddenstoelen bouillonblokjes

300 gram risotto

400 gram verse spinazie

40 gram Parmigiano Reggiano

Bereiding:

Snipper de sjalotjes. Haal de schil de zwarte knoflooktenen en snijd in stukjes. Snijd de champignons in plakjes. Breng 1250 ml water aan de kook. Los hierin de paddenstoelen bouillonblokjes op. Smelt 20 gram boter in een pan. Bak hierin de sjalotjes, champignons en zwarte knoflook 5-7 minuten. Voeg dan de risotto toe en bak 1 tot 2 minuten even mee. Voeg een soeplepel bouillon toe. Blijf roeren met een spatel. Als de bouillon op is genomen door de rijst voeg je een nieuwe soeplepel bouillon toe. De risotto is in ongeveer 20 minuten gaar. Roer dan de spinazie erdoor en laat de spinazie slinken door de warmte van de risotto. Haal de pan van het vuur en voeg de Parmigiano Reggiano toe. Roer door en breng op smaak met peper.