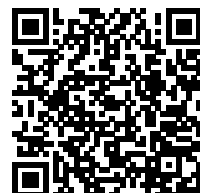




Merk: **Greenomic**

Model: 2321

€ 8,49



Omschrijving

Risotto met aromatische rode wijn bereiding.

INGREDIENTEN

Carnaroli-rijst, aromatisch preparaat van rode wijn (0,8%) (maltodextrine (aardappel), antioxidant: zwaveloxide, zuurteregelaar: wijnsteenzuur), radicchio, peterselie, rode biet. Kan sporen bevatten van gluten, soja, andere noten en selderij.

VOORBEREIDING

Verhit de uien, zout en peper in extra vierge olijfolie in een pan, voeg dan de risotto toe en sauteer kort. Voeg tijdens de kooktijd 750 ml warm water en wat extra groentebouillon toe. Kooktijd: 15-20 minuten. Dan even laten rusten en afmaken met een beetje boter & Parmezaan.

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Gewicht	250 g
---------	-------