

Parelcouscous risotto

Wat heb je nodig

200 gram parelcouscous
1 rode ui
2 teentjes knoflook
400 ml water
1 bouillontablet
1 blik tomatenblokjes

20 gram Parmezaanse kaas
25 gram boter
3 theelepels groene pesto
1 snufje peper
1 snufje zout
blaadjes basilicum



Pel de ui.
Snijd de ui in kleine stukjes.
Pel de teentjes knoflook.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Was de blaadjes basilicum en laat ze even uitlekken.
Laat ze drogen op keukenpapier.
Rasp de kaas op de fijne rasp.



Doe de boter in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de hapjespan.
Bak het al omscheppend 3 minuten.



Doe de parelcouscous ook in de hapjespan.
Bak het al omscheppend 2 minuten.



Doe de tomatenblokjes en het water in de hapjespan.
Verkruiemel de bouillontablet en doe het ook in de pan.
Roer alles goed door elkaar.
Breng het aan de kook.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan.
Laat het 20 minuten zachtjes koken.
Regelmatig roeren.



Als de parelcouscous zacht is, de kookplaat uit zetten.
Doe de pesto en 1 eetlepel geraspte kaas in de hapjespan.
Doe de peper en zout erbij en roer alles door elkaar.
Garneer met de blaadjes basilicum en geef de rest van de kaas erbij.