

# Risotto met doperwten en chorizo

**Risotto met doperwten en chorizo.** Niet een supergezond gerecht want chorizo is best wel vet, maar o zo lekker en perfect als comfortfood maaltijd.

Hou je niet van chorizo (kan dit ??) dan kun je 't natuurlijk vervangen door bijvoorbeeld hamblokjes of het helemaal vegetarisch houden zoals bijvoorbeeld deze [citroenrisotto](#).

Voor 2 personen

Bereidingstijd < 30 minuten

## Ingrediënten

- 100 gram risottorijst
- 1/2 chorizoworstje (ongeveer 100 gram)
- 250 gram diepvries doperwten
- 600 ml kippenbouillon
- 2 eetlepels olijfolie
- Rasp van een citroen(schil)

## Bereiding risotto met doperwten en chorizo

Verwarm de olijfolie in een pan (met een bij voorkeur dikke bodem).

Als de olijfolie warm is, voeg de risottorijst toe en roer dit door.

Zet het vuur half hoog en voeg beetje bij beetje de kippenbouillon toe.

Blijf regelmatig roeren.

Snij ondertussen de chorizo in hele kleine blokjes.

Na ongeveer 10 minuten begint de rijst al wat gaarder te worden, voeg dan de chorizo toe.

Vlak voor het eind kunnen de doperwten erbij.

Laat alles nog goed doorwarmen totdat de rijst gaar is.

Als je te weinig hebt aan de 600 ml kippenbouillon (ligt soms aan de rijst), voeg dan nog wat warm water toe.

Serveer deze risotto met doperwten en chorizo met wat rasp van een citroen voor een lichte frisse twist.

Voedingswaarde per eenpersoons portie

Energie (kcal)	Vet (g)	Verzadigd vet (g)	Eiwit (g)	Koolhydraten (g)	Vezels (g)	Zout (g)
474	28	8	22	30	7	4,5