

# Risotto met munt en courgetteblokjes

PS  
PowerSlim

 **VOORBEREIDING:** 10 MINUTEN  
**BEREIDING:** 15 MINUTEN

 4 PERSONEN

 **BEREIDINGSWIJZE:**

Kook de rijst circa 15 minuten in de kruidenbouillon. Verhit ondertussen de olijfolie in een koekenpan en fruit de ui, knoflook en bleekselderij aan, op niet te hoog vuur, totdat ze glazig worden. Meng vervolgens de rijst met de courgette en het bleekselderijmengsel en roer, op laag vuur, de zure room erdoorheen. Breng op smaak met peper en zout. Garneer met muntblaadjes.

*Tip:  
vanaf fase 2 kun  
je er wat geraspte  
Parmezaanse kaas  
doorheen roeren.*

## Ingrediënten:

- 2 zakjes **PowerSlim** rijst
- 1 l **PowerSlim** kruidenbouillon
- 350 g courgette in blokjes  
(in fase 3 kun je ook  
doperwten kiezen)
- 200 g bleekselderij  
(of champignons) in plakjes
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 el zure room
- 2 el olijfolie
- 16 blaadjes munt
- 1 teentje knoflook, geperst
- Peper en zout

FASE 1A + 1B