

# HEERLIKE HOENDER, BLOMKOOL EN BROCCOLI RISOTTO



## HEERLIKE HOENDER, BLOMKOOL EN BROCCOLI RISOTTO

- 5 hoenderfillette
- 1  $\frac{1}{2}$  koppie arboria risotto rys
- 2 klein houertjies hoender bouillon
- 4 koppies kookwater
- 1 ui, in blokkies gesny
- 1 teelepel knoffel, fyn gesny
- 2 eetlepels botter
- 2 koppies gaar blomkool/broccoli
- 2 kopies gerasperde kaas
- sout en peper na smaak

Sit drukkoker op brown of doen in 'n pan op stoof. Braai uie in botter, voeg knoffel by. Voeg rys by, roer vir 'n minuut. Voeg 1 houer bouillon met koppie kookwater by. Kook 'n paar minute. Sit in drukkoker. Voeg ander houertjie bouillon by met 3 koppies kookwater. Plaas gegeurde hoenderfilette bo-op. Seël drukkoker en stel op hoog vir 12 minute. Laat druk ontsnap, haal hoender uit en sny fyner, as nie fyn genoeg nie. Plaas blomkool of brokkoli bo-op. Kook op hoog vir nog 3 minute. Laat druk ontsnap, roer gerasperde kaas by. Heerlike, warm, winters-trooskos.

Resep en foto: Ria Dednam