

Ingrediënten voor 2 personen

150 gram risottorijst 400 gram
(rode) bietjes 0.5 liter
groentenbouillon (van een blokje
of zelfgemaakt) 200 gram zachte
geitenkaas honing 1 sjalotje 50
gram parmezaanse kaas
scheutje witte wijn (optioneel)
(olijf)olie

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Hartig

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Bietenrisotto met geitenkaas

Als gebruiker van een groentepakket krijg je ook wel eens groenten waar je minder van houdt: zo ook bietjes. De geitenkaas steekt mooi af tegen de aardse smaak van de bieten en risotto, daar kan toch niemand nee tegen zeggen. Zelfs iemand die niet van bieten houdt zal deze risotto lekker vinden!

Vorbereiding

Kook de bietjes gaar. Wanneer de bietjes voldoende afgekoeld zijn, schillen en in blokjes snijden. Pel en snipper de sjalot.

Bereidingswijze

Verhit de olie in de pan en fruit hierin de sjalot tot hij glazig is. Voeg de risottorijst toe en bak ongeveer een minuut tot ook de rijst glazig ziet. Voeg (eventueel) een scheutje witte wijn toe en laat de alcohol verdampen. Voeg de bouillon soeplepel voor soeplepel toe, laat hierbij het vocht telkens volledig opnemen voordat je een nieuwe lepel toevoegt. Wanneer alle bouillon is toegevoegd en de rijst gaar is, de bieten en parmezaanse kaas toevoegen en nog kort verwarmen. Snij ondertussen de geitenkaas in plakken en smeer er wat honing op. Gratineer kort onder een hete grill.

Serveertips

Schep de risotto in diepe borden en leg er een aantal plakjes gegratineerde geitenkaas op.

