

Recept!

Bietenrisotto

Ingrediënten

400 gram rode bieten
2 eetlepels olijfolie
600 ml hete groentebouillon (van één blokje)
2 eetlepels olijfolie, nogmaals
2 uitjes, gesnipperd
2 teentjes knoflook, fijngehakt
2 stengels bleekselderij, fijngehakt
300 gram risottorijst
150 milliliter rosé
Klont boter
Parmezaanse kaas, geraspt.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de bieten en snijd ze in blokjes. Hussel ze door de olijfolie. Schuif ze in een ovenschaal 25 min. in de oven.

Verhit de andere eetlepel olijfolie in een koekenpan. Fruit hierin de bleekselderij en de ui 8 minuten op een laag vuur. Voeg in de laatste minuut de knoflook toe. Zet het vuur hoger en voeg de rijst toe. Schep om totdat de korrels glanzen. Schenk de wijn erbij en laat inkoken. Meng de biet erdoor.

Voeg beetje bij beetje de bouillon erbij. Roer regelmatig. Schenk het volgende beetje bouillon erbij wanneer de rijst alle vocht heeft opgenomen. Blijf regelmatig roeren. Herhaal dit totdat alle vocht is toegevoegd en de rijst beetgaar en romig is. Meng de boter en ongeveer 50 gram kaas erdoor.

Serveer met meer parmezaanse kaas.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Het bietenseizoen en de Elle Eten, nummer 1 van 2012
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel