



Paddenstoelenrisotto

met een salade van drie soorten bieten



30-40min



2 personen

Zeg je winter, dan zeg je risotto. En paddenstoelenrisotto is zelfs onder de risotto's een echte klassieker. Deze variant maak je met champignons en porcini-poeder. Voor de kleur (en complementerende smaak) serveer je er een salade naast van drie verschillende soorten bieten.

Wat je van ons krijgt

- 250g kastanjechampignons
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse peterselie
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 rode biet
- 1 gele biet
- 1 chioggabiet
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 683kcal, vet 16.3g, koolhydraten 110.6g, eiwit 19.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in dunne plakjes. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Hak de **peterselieblaadjes** en **steeltjes** apart van elkaar fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 1L heet water.



4. Salade voorbereiden

Schil de **bieten** en rasp ze grof. Tip: de **rode biet** geeft af, je kunt het beste keukenhandschoenen en een schort dragen. Meng de **bieten** met 2el azijn, 1tl suiker en een flinke snuf peper en zout.



2. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Bak de **champignons**, **ui**, **knoflook** en de **peterseliesteeltjes** in ca. 5min goudbruin. Breng op smaak met een flinke snuf peper en zout.



5. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn.



3. Risotto koken

Voeg de **rijst** en het **porcinipoeder** toe aan de pan en bak ca. 1min mee. Schenk er dan een flinke **soeplepel bouillon** bij en kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Herhaal tot de **rijst** beetgaar is, dit duurt 18-20min. Voeg water toe als de **bouillon** oprakt.



6. Risotto afmaken

Roer de **kaas** en 1tl boter door de **risotto**. Serveer de **risotto** met de **bietensalade** en bestrooi met de **peterselie**.