



Rode bietenrisotto

met jonge geitenkaas en dille



30-40min



2 personen

Men zegt dat de sleutel tot een goed dieet een kleurrijk dieet is - de supergezonde rode biet maakt deze reputatie in ieder geval waar! Roer ook dille en citroen door de romige risotto, verdeel hierover de gebrokkelde zachte geitenkaas, Italiaanse harde kaas en rucola. Maak het gerecht helemaal af met verse zwarte peper en een flinke kneep citroen.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse dille
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 pak voorgekookte rode bieten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 citroen
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- boter ⁷

Kookgerei

- maatbeker
- fijne keukenrasp
- waterkoker
- grote koekenpan

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 824kcal, vet 30.1g, koolhydraten 117.3g, eiwit 25.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 900ml water aan de kook in een waterkoker. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Hak de **helft van de dille** fijn. Rasp de **harde kaas** fijn. Giet de **bieten** af, rasp de **helft** grof en snijd **een kwart** in blokjes. De **rest van de bieten** wordt niet gebruikt. Doe het **bouillonpoeder** met het gekookte water in een kleine kookpan en houd de **bouillon** warm.



4. Biet toevoegen

Voeg de **geraspte en gesneden bietjes** toe en roer door. Voeg evt. **meer bouillon** toe en laat de **risotto** nog 3-5min koken, tot de **rijst** beetgaar is.



2. Ui en knoflook fruiten

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** en **knoflook** toe met een snuf zout en fruit 3-4min.



5. Kaas toevoegen

Roer op het eind **3/4e van de geraspte kaas** en evt. een klontje boter door de **risotto**. Proef en breng op smaak met zout en peper.



3. Risotto maken

Voeg de **rijst** toe en bak al roerend 1-2min, tot de korrels glazig zijn. Schenk er een **soeplepel bouillon** bij en kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Herhaal deze stap tot de **rijst** bijna gaar is, dit duurt zo'n 15-20min.



6. Risotto garneren

Roer de **dille** door de **risotto**. Snijd de **citroen** in partjes. Schep de **risotto** op en verkruimel de **geitenkaas** erover. Garneer met de **rest van de dille** en de **rest van de geraspte kaas**. Maal er wat zwarte peper over, besprenkel met olijfolie en top met de **rucola**. Serveer de **risotto** met de **citroenpartjes**.