



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 bietjes.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- zout
- zwarte peper
- suiker
- olijfolie
- boter ⁷

Kookgerei

- grote koekenpan
- maatbeker
- waterkoker
- keukenrasp
- dunschiller

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 654kcal, vet 13.8g, koolhydraten 110.8g, eiwit 19.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Boen de **champignons** 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 800ml heet water.



4. Salade voorbereiden

Schil de **bieten** en rasp ze grof. Meng met **2el azijn**, 1tl suiker en een flinke snuf zout en peper. Je kunt het beste handschoenen dragen of direct na de bereiding de handen wassen.



2. Champignons bakken

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



5. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn.



3. Risotto koken

Voeg de **rijst** en het **porcinipoeder** toe en bak 1min mee. Schenk er een flinke **soeplepel bouillon** bij en kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen. Herhaal tot de **rijst** gaar is, dit duur 18-20min. Voeg water toe als de **bouillon** opdraakt.



6. Risotto afmaken

Roer de **kaas** en 1tl boter door de **risotto** en proef of je nog peper of zout wil toevoegen. Serveer de **risotto** met de **bietensalade** en bestrooi met de **peterselie**.