



Runderbouillon met snijbiet,

orzo en tijm



20-30min



2 personen

In het Engels noemen ze dit blad "chard", onze Oosterburen gaan voor "mangold", maar wij geven dit gewas de naam "snijbiet". Hoewel de naam authentiek Nederlands klinkt, werd snijbiet voor het eerst in het Middellandse zeegebied geteeld. De smaak lijkt op spinazie, alleen milder. Geen wonder dat de snijbiet zo verrukkelijk smaakt in deze door minestrone geïnspireerde bouillon!

Wat je van ons krijgt

- rundergehakt
- tijm
- snijbiet
- bleekselderij⁹
- orzo¹
- wortels
- ui
- citroen
- runderbouillonblokje

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- koekenpan
- kookpan
- kookpan
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 700kcal, vet 27.7g, koolhydraten 66.0g, eiwit 35.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

1L water in waterkoker of pan aan de kook brengen. **Tijmblaadjes** van de steeltjes ritsen en fijnsnijden. Steeltjes wegdoen. **Bleekselderij** schuin in plakjes snijden. **Ui** pellen, halveren en in halve dunne ringen snijden. **Wortels** evt. schillen en in 1cm grote stukken snijden. **Snijbiet** fijnsnijden. **Bouillonblokje** in het zojuist gekookte water laten oplossen.



4. Bouillon toevoegen

Ondertussen water in waterkoker voor de **orzo** aan de kook brengen. **Gehaktmengsel** in een grote kookpan doen en met **bouillon** overgieten. **Wortel** toevoegen, geheel aan de kook brengen en ca. 5-6min koken.



2. Ui bakken

1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur verhitten. Zodra de pan heet is, **ui** en **bleekselderij** toevoegen en in ca. 3min zacht fruiten.



3. Rundergehakt bakken

Dan **rundergehakt** en **tijmblaadjes** aan de koekenpan toevoegen en nog 3-4min bakken totdat het **gehakt** bruin is, met spatel hakken om het **gehakt** kleiner te maken.



5. Orzo koken

Ondertussen **150g orzo** in een kleine kookpan doen en met het zojuist gekookte water overgieten, zout toevoegen. 5-6min op middelhoog vuur laten koken. Afgieten en in een zeef onder stromend water spoelen. Dan **orzo** en **snijbiet** aan de bouillonpan toevoegen, roeren om te mengen en in 1-2min gaar koken. Bij grote trek **alle orzo** gebruiken.



6. Bouillon op smaak brengen

Ondertussen **citroen** boven een kommetje uitpersen. **Bouillon** op smaak brengen met zout en peper en **2-3el citroensap**. **Bouillon** over kommen verdelen.