

DINNERLY



Risotto met kip, prei en kaas met ingelegde rode biet



ca. 30min



2 personen

Vandaag staat er eindelijk weer risotto op het menu. Daar zijn we heel blij mee, want het smaakt ongelooflijk lekker, is heerlijk romig en het beste is: je hebt er vaak nauwelijks meer voor nodig dan één pan. Zo kunnen we ontspannen genieten van onze risotto met malse kip, prei en kaas, zonder dat er een stapel afwas op ons ligt te wachten. Wat wil een mens nog meer?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 kippendijfilets
- 2 blokjes harde kaas ⁷
- 1 prei
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 rode biet

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el boter ⁷
- 1el mosterd ¹⁰
- 80ml azijn
- peper en zout
- suiker

KOOKGEREI

- grote kookpan
- waterkoker
- dunschiller
- keukenrasp
- maatbeker

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

KOOKTIP

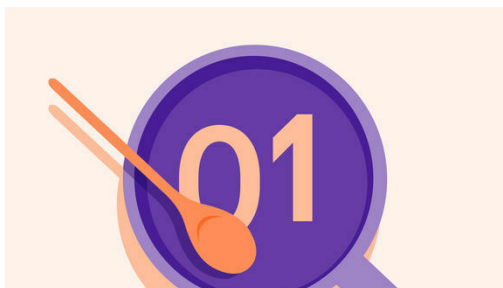
Als er kinderen mee-eten kun je de rode biet apart serveren.

ALLERGENEN

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

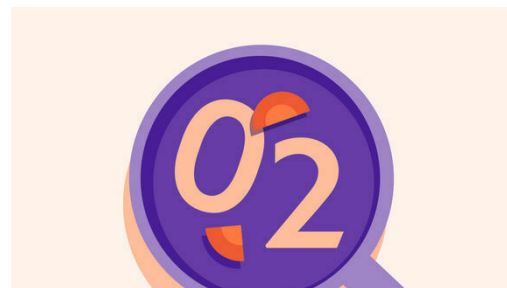
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 862kcal, vet 35.3g, koolhydraten 99.7g, eiwit 32.4g



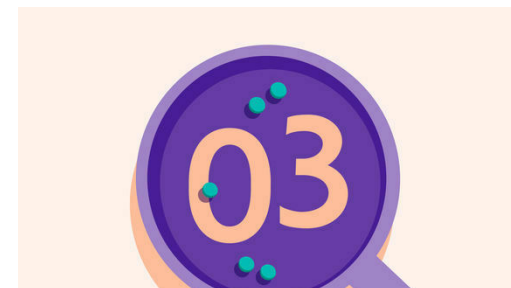
1. Vlees bakken

Breng 500ml water aan de kook in een waterkoker. Dep het **vlees** droog met keukenpapier, snij het in stukken van ca. 2cm en kruid met ½tl peper en ½tl zout. Verhit een grote kookpan met 1el boter op medium tot hoog vuur. Bak het **vlees** in 3-5min rondom goudbruin. Rasp de **kaas**.



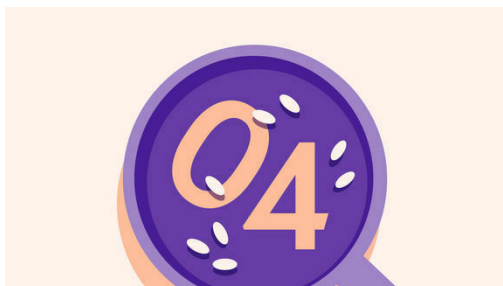
2. Prei bakken

Snij de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren en snij ze overdwars in dunne ringen. Pel en snij 1 teen knoflook grof. Haal het **vlees** uit de pan en zet opzij. Zet het vuur laag en smelt nog eens 2el boter in de pan. Bak de **prei** en de knoflook in 3-4min zacht. Los het **bouillonpoeder** op in het kokende water.



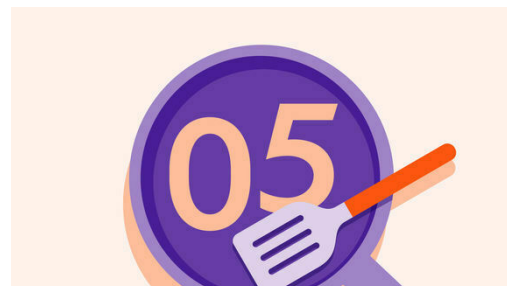
3. Rijst bakken

Roer 1el mosterd door de **prei**. Voeg de **rijst** toe en bak al roerende 1-2min.



4. Risotto koken

Voeg genoeg **bouillon** toe om de **rijst** net te bedekken. Laat zachtjes koken tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Herhaal dit zo'n 18-20min tot de **risotto** gaar is. Blijf ondertussen goed roeren. **Tip:** het kan zijn dat je niet alle **bouillon** nodig hebt; voeg heet water toe als je juist **bouillon** tekort komt. Meng het **vlees** en de **kaas** door de **risotto**.



5. Rode biet inleggen

Schil en rasp ondertussen de **rode biet**. Los 1el suiker en 1tl zout op in 80ml witte azijn. Meng de **rode biet** met het azijnmengsel en laat tot het serveren trekken. Breng de **risotto** op smaak het peper en zout. Giet de **rode biet** af. Schep de **risotto** op borden en serveer de **rode biet** erop.



6. Pittige tip

Met een paar noten kun je een lekkere textuur en smaak aan je risotto toevoegen. Walnoten passen bijvoorbeeld heerlijk bij de rode biet, maar ook pijnboompitten zijn een goede keuze.