

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

- 250g Italiaanse kipreepjes
- 2 blokjes Italiaanse kaas ¹
- 1 prei
- 200g risottorijst
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 2 rode bieten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el boter ¹
- 1el mosterd ²
- 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 (1), mosterd (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 993kcal, vet 43.3g, koolhydraten 106.5g, eiwit 41.5g



1. Vlees bakken

Breng 750ml water aan de kook in een waterkoker. Smelt 1el boter in een grote kookpan op medium tot hoog vuur. Bak het **vlees** in 3-5min rondom goudbruin. Rasp de **kaas**.



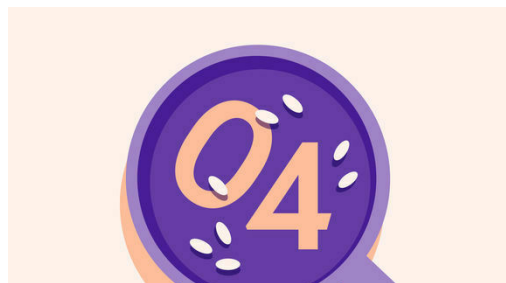
2. Prei bakken

Snij de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren en snij ze overdwars in dunne ringen. Pel 1 teen knoflook en snij 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 knoflook in 3-4min zacht.



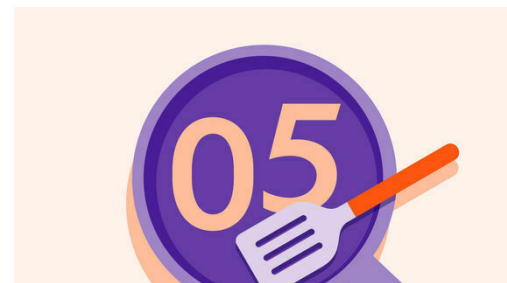
3. Rijst bakken

Roer 1el mosterd door de **prei**. Voeg de **rijst** toe en bak in 1-2min glazig. Los het **bouillonpoeder** op in het gekookte water (uit de waterkoker).



4. Risotto koken

Blus de **rijst** beetje bij beetje af met de **bouillon** en roer voortdurend zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit 18-20min tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. **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 bieten**. 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. Een toegevoegde noot

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.