

DINNERLY



Risotto met rode biet en geitenkaas en rucolasalade met walnoot en verse kruiden



30-40min



2 personen

Alleen al van de kleur van dit gerecht worden wij heel gelukkig. De diep rode bietenkleur maakt samen met het groen van rucola, het stralende wit van geitenkaas en het goudbruin van walnoten een kustwerk van je bord. En dan hebben we het nog niet eens over de heerlijke smaak gehad! Voor de bereiding heb je misschien een beetje geduld nodig maar hard werk wordt in dit geval rijkelijk beloond.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 rode bieten
- 10g groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 25g walnoten ¹⁵
- 1x geitenkaas ⁷
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1,5el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker

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

KOOKTIP

Rode biet kan nogal vlekken. Het is aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.

ALLERGENEN

melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 789kcal, vet 33.2g, koolhydraten 97.5g, eiwit 23.8g



1. Rode biet snijden

Schil de **rode bieten** en snij ze in grote stukken. Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



2. Risotto koken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie. Bak de **rijst** en de knoflook ca. 2min op middelhoog vuur. Roer de **rode biet** en 1el balsamicoazijn erdoor en blus met ca. **1/3e van de bouillon**. Laat zachtjes koken tot de **rijst** alle vloeistof heeft opgenomen. Voeg beetje bij beetje **bouillon** toe en blijf roeren tot de **risotto** gaar is. Dat duurt ca. 20min.



3. Ingrediënten voorbereiden

Snij de **kruiden mét steeltjes** grof. Hak de **walnoten** grof. Verkruiemel de **geitenkaas** met je vingers of een vork.



4. Rucolasalade maken

Maak een **dressing** van 1-2tl olijfolie, 1-2tl balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Meng de **rucola** en de **helft van de kruiden** met de **dressing**.



5. Risotto afmaken

Haal de **risotto** van het vuur zodra de **rijst** gaar is. Proef en breng op smaak met peper, zout en evt. azijn. Meng de **helft van de geitenkaas** en de **rest van de kruiden** erdoor. Verdeel de **risotto** en **rucolasalade** over borden en garneer met de **walnoten** en de **rest van de kaas**.



6. Say cheese!

Risotto en kaas zijn een hemelse combinatie. Als je dus nog wat parmezaan of mozzarella in de koelkast hebt liggen kan dat je gerecht alleen maar beter maken.