MARLEY SPOON

Rodebietenrisotto met dille

met zachte geitenkaas en rucola

30-40min 2 personen

Men zegt dat de sleutel tot een goed dieet een kleurrijk dieet is - de supergezonde rode biet maakt deze reputatie in ieder geval waar! Je roert ook dille door deze romige risotto en serveert 'm met zachte geitenkaas, harde kaas en rucola. Nog een flinke kneep citroen erover en klaar is je bordje!

Wat je van ons krijgt

- 500g voorgekookte rode bieten
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse dille
- 1 blokje harde kaas [3,7]
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1 onbehandelde citroen
- 1x zachte geitenkaas [7]
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter [7]
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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 873kcal, vet 32.0g, koolhydraten 118.7g, eiwit 26.1g

1. Ingrediënten voorbereiden

Laat de **rode bieten** uitlekken. Snijd de **helft van de bieten** in stukjes, rasp de **rest van de bieten** fijn. Halveer, pel en snijd de **ui** fijn. Pel en snijd de **knoflook** ook fijn. Hak de **dille incl. steeltjes** fijn. Rasp de **kaas** fijn.

2. Ui fruiten

Los het **bouillonpoeder** op in 1L heet water. Smelt 1el boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg dan 1el olijfolie toe. Bak de **ui** en de **knoflook** met een snuf zout in 3-4min glazig.

3. Risotto starten

Voeg de **rijst** toe aan de koekenpan en bak al roerend 1-2min, tot de **rijst** glazig wordt. Voeg een soeplepel **bouillon** toe en laat koken tot al het vocht is opgenomen. Voeg dan weer een soeplepel **bouillon** toe. Herhaal 12-15min, tot de **bouillon** bijna op is en de **rijst** nog net niet gaar is.

4. Rode biet toevoegen

Voeg de **geraspte en gesneden rode biet** toe en roer goed door. Voeg dan de **rest van de bouillon** toe en kook de **rijst** in 3-5min gaar.

5. Kaas toevoegen

Roer ca. **¾ van de kaas** door de **risotto** en breng op smaak met peper en zout.

6. Risotto afmaken

Schep de **helft van de dille** door de **risotto** en verdeel de **risotto** over borden. Snijd de **citroen** in partjes. Top de **risotto** naar wens met de **geitenkaas** en de **rucola** en bestrooi met de **rest van de dille** en de **rest van de geraspte kaas**. Geef de **citroenpartjes** erbij.