

Risotto



Risotto met biet, burrata en gepofte kerstomaten *Risotto con barbabietola, burrata e pomodorini arrostiti*

2 PERSONEN

45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 250 g gekookte bieten, geraspt
- 125 g kleine tomaten, liefst aan de tak
- 150 g risottorijst
- ½ witte ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijnggehakt
- 3 el droge witte wijn
- 400 ml bouillon
- boter en olijfolie
- zout & peper
- 75 gram mini burratine
- Parmezaanse kaas, geraspt
- Wat verse basilicum (optioneel)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
 2. Leg de tomaatjes in een ovenschaal met de takjes en al.
 3. Bestrooi met zout en peper en sprenkel er wat olijfolie overheen.
 4. Pof de tomaatjes in 15 tot 20 minuten in de warme oven.
 5. Fruit ondertussen de ui en knoflook op laag vuur in een laagje olijfolie tot ze mooi zacht zijn; ongeveer 8 minuten.
 6. Zet in een andere pan de bouillon op, en houd warm op heel laag vuur.
 7. Doe de rijst bij de uien en laat de rijstkorrels bakken tot ze glazig zijn (als parels).
 8. Blus af met de wijn.
 9. Zodra de wijn is verdampt, kun je de bouillon in etappes gaan toevoegen.
 10. Voeg steeds twee grote soeplepels bouillon toe aan de rijst en roer regelmatig.
 11. Het duurt ongeveer 20 tot 30 minuten om de risotto te garen.
 12. Voeg 5 minuten voor einde de geraspte rode bieten toe.
 13. Merk je dat de rijst nog niet gaar is en is de bouillon al wel op?
 14. Maak nog een beetje extra bouillon of voeg gewoon gekookt water toe.
 15. Zodra de risottorijst gaar is, zet je het vuur uit.
 16. Leg een grote klont boter op de risotto, leg een deksel op de pan en laat 10 minuten staan.
 17. Roer daarna goed door, proef en breng op smaak met zout en peper.
 18. Serveer de roze bietenrisotto met een stuk van de burrata erbovenop, wat van de gepofte kerstomaatjes en eventueel wat blaadjes basilicum.
 19. Druppel er nog wat olijfolie overheen en maak af met geraspte Parmezaanse kaas.
- Let op:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: culy.nl

