

Risotto



Risotto met bieten en geitenkaas

Risotto con barbabietole e formaggio di capra

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 25 g boter
- 🍷 1 sjalot (gesnipperd)
- 🍚 150 g risottorijst
- 🍷 5 el witte wijn
- 🍲 500 ml groentebouillon
- 🍷 200 g gekookte bieten (geraspt)
- 🌿 1 el gedroogde rozemarijn
- 🍷 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 🍷 40 g zachte geitenkaas
- 🌿 klein handje munt (fijngesneden)

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de helft van de boter in een pan met dikke bodem.
2. Voeg de sjalot toe en fruit circa 3 minuten.
3. Voeg de rijst toe en bak al roerend 3 minuten mee, tot de korrels glazig zijn.
4. Voeg de wijn toe en roer tot deze is opgenomen.
5. Voeg een scheut bouillon toe en blijf roeren tot deze is opgenomen.
6. Herhaal dit circa 20 minuten, tot de rijst gaar is.
7. Voeg de laatste 5 minuten de biet en de rozemarijn toe.
8. Neem de pan van de warmtebron en voeg de helft van de Parmezaanse kaas en de rest van de boter toe.
9. Laat afgedekt 3 minuten staan.
10. Neem het deksel van de pan, roer de risotto door en breng op smaak met peper en eventueel zout.
11. Verdeel de geitenkaas erover en garneer met de rest van de Parmezaan en munt.

🍳 Maak je deze bietenrisotto met geitenkaas liever zonder wijn? Voeg dan extra bouillon toe.

🍷 **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: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

