

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 groentebouillonblokje
-  150 g risottorijst
-  350 g rode bieten voorgekookt
-  100 g zachte geitenkaas
-  2 el pompoenpitten

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een scheutje olie in een pan op laag vuur en bak de risottorijst zo'n 2 minuten.
2. Kook 600 ml water.
3. Voeg het bouillonblokje toe aan de risottorijst, samen met een flinke scheut water.
4. Blijf roeren totdat het water volledig is opgenomen.
5. Voeg hierna opnieuw water toe en roer weer door tot het volledig is opgenomen.
6. Herhaal deze stap totdat je geen water meer over hebt.
7. Houd één biet apart en snijd deze in kleine blokjes.
8. Pureer de rest van de bieten fijn in de keukenmachine.
9. Haal de pan van het vuur, voeg de bietenpuree en 60 gram van de geitenkaas toe aan de risotto wanneer al het vocht is opgenomen en meng het goed door elkaar.
10. Laat het hierna nog zo'n 10 minuten staan.
11. Schep vervolgens de blokjes biet door de risotto en verdeel het over twee borden.
12. Maak het geheel af met de rest van de geitenkaas en de pompoenpitten.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

