

RISOTTO BIETOLA

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Bieten voorgekookt

Geitenkaas

Cranberry/zadenmix

Rode koolkiemen

Olijfolie

Sjalot gesnipperd

Zout en peper



BEREIDING

Snijdt een deel van de bietjes in brunoise en pureer de rest met een staafmixer.

Bak de sjalot 1 minuut in olijfolie. Voeg de bietjes in brunoise toe en bak 1 minuut mee.

Voeg de risotto toe en bak alles 2-3 minuten tot warm en smeuïg.

Meng de bietenpuree en een deel van de geitenkaas door de risotto.

Breng op smaak met zout en peper. Garneer met geitenkaas, koolkiemen, cranberry's en zadenmix.