

Risotto Bietola

Ingrediënten

Risotto

Bieten voorgekookt

Geitenkaas

Cranberry/zadenmix

Rode koolkiemen

Olijfolie

Sjalot gesnipperd

Zout en peper



Bereiding

Snijd 1 deel van de bietjes in brunoise.

Pureer 1 deel van de bietjes met een staafmixer.

Bak de sjalot in olijfolie.

Voeg na 1 minuut de bietjes in brunoise toe.

Voeg na 1 minuut de risotto toe en bak het geheel ca. 2-3min tot alles warm en een mooie substantie heeft.

Meng hier de bietenpuree en 1 deel van de geitenkaas doorheen.

Breng op smaak met zout en peper.

Garneer het bord met de stukjes geitenkaas, koolkiemen, cranberry's en de zadenmix.