

voor 2 personen

RECEPT

WITTE BIETEN RISOTTO

Een heerlijk en kleurrijk bijgerecht

Je hebt nodig:

- * 2 witte bieten geschild en in kleine blokjes gesneden
- * 1 ui gesnipperd
- * 5 handjes risottorijst (2 handjes per persoon plus een extra handje)
- * glas witte wijn
- * ongeveer 700 ml groentebouillon (ik maak altijd een liter)
- * olijfolie
- * klont boter
- * geraspte gruyère kaas



Bereidingswijze:

1. Fruit in een grote hapjespan in wat olie de biet en de ui aan.
2. Na 10 minuten voeg je de rijst toe en die fruit je kort mee tot ieder korreltje glanst.
3. Doe dan de wijn erbij en laat deze verdampen/opnemen.
4. Voeg nu bouillon toe per schep tot de rijst gaar is.
5. Haal de pan van het vuur en voeg de boter en de Gruyère toe en roer tot alles is opgelost.

Serveer direct.

