

Risotto met bietenloof en snijbiet

1. Was de snijbiet en het bietenloof grondig. Dit kan erg zanderig zijn. Snij de stengels in boogjes en het blad in reepjes. Houd gescheiden.
2. Verwarm wat olijfolie in een pan en fruit de ui en de knoflook aan. Voeg vervolgens de rijst toe en bak deze even mee. Blus af met de witte wijn en laat deze even goed koken.
3. Voeg vervolgens beetje bij beetje de bouillon toe. Roer regelmatig totdat de bouillon is opgenomen en voeg dan pas weer nieuwe bouillon toe. Je hebt misschien niet alle bouillon nodig, check na 15-20 minuten of de rijst bijna gaar is. Hoe meer je roert, hoe romiger de risotto zal worden.
4. Voeg de steeltjes van de snijbiet en het bietenloof toe en laat ongeveer 5 minuten meebakken. Ze mogen lekker knapperig blijven dus bak ze niet te slap.
5. Schep tenslotte het loof erdoor en laat kort meebakken zodat het slinkt.
6. Breng op smaak met versgemalen peper en eventueel wat zout.
7. Garneer met peterselie en Parmezaanse kaas

Dit heb je nodig

Voor 2 personen:

- Olijfolie
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook, geperst
- 170 gram risottorijst
- 100 ml witte wijn
- 300 gram bietenloof/snijbiet
- 1 liter groentebouillon
- 1 el verse peterselie
- Zou en peper
- Parmezaanse kaas, geraspt, voor eroverheen