



# RECEPT

## SNIJBIET, PEULTJES & DILLE

### RISOTTO MET SNIJBIET PEULTJES EN DILLE

#### NODIG:

- SNIJBIET FLINKE BOS
- PEULTJES, HOEVEELHEID NAAR KEUZE
- VERSE DILLE
- PARMEZAAN, FLINKE HAND
- ROOMBOTER, 100 GRAM
- PEPER, ZOUT EN SNUF CAYENNEPEPER
- RISOTTO RIJST, 200 GRAM VOOR 3 PERSONEN
- GROENTENBOUILLON 1 LITER
- TWEE UITJES
- GLAS WITTE WIJN
- OLIJFOLIE

START MET DE SNIJBIET TE WASSEN EN ALLES IN KLEINE STUKJES/REEPJES TE HAKKEN. BRENG LAAG WATER AAN DE KOOK EN BLANCHEER DE GEWASSEN PEULTJES IN 5 MINUTEN GAAR, SPOEL MET KOUD WATER ZET APART.

DOE IN EEN PAN MET DIKKE BODEM EEN SCHEUT OLIJFOLIE EN FRUIT DE UI HIERIN, VOEG ALLE RIJST TOE EN SCHEP PAAR MINUTEN OM. BLUS AF MET HET GLAS WIJN.

VOEG DAN IN GEDEELTEN IEDERE KEER EEN SOEPELEP BOUILLON TOE, TOTDAT DE BOUILLON IS OPGENOMEN DOOR DE RIJST, DAN VOEG JE EEN TWEEDE LEPEL TOE, ZO DOOR TOT ALLE BOUILLON IS OPGENOMEN DOOR DE RIJST EN DE RIJST GAAR IS. PROEF! KRUID MET ZOUT EN PEPER EN SNUF CAYENNE NAAR SMAAK.

ZIE VERVOLG;



**(GROENTENBOUILLON MAAK JE HEEL  
MAKKELIJK ZELF DOOR DE HELE WEEK ALLE  
AFSNIJDELS VAN JE GROENTEN TE BEWAREN TE  
WASSEN EN OP TE ZETTEN MET LAURIERBLAD  
EN PEPER EN ZOUT)**

**ALS DE RIJST GAAR IS, VOEG JE DE SNIJBIET TOE  
EN ROER JE DOOR DE RIJST TOTDAT DE SNIJBIET  
WAT IS GESLONKEN. VOEG DAN DE PEULTJES  
TOE EN WARM DOOR.**

**OP HET ALLERLAATST VOEG JE DE PARMEZAAN  
TOE EN DE KLONT ROOMBOTER.  
ROER GOED DOOR EN SEERVEER, GARNEER MET  
DE VERSE DILLE.**

**LEKKER MET EEN ZELF GEBAKKEN VISJE.**