

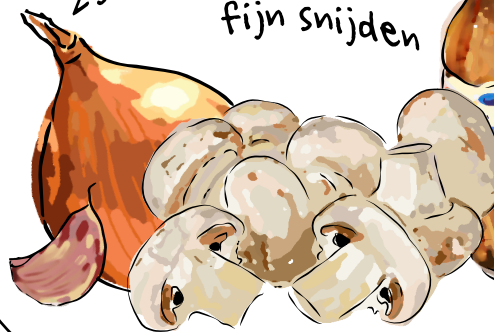
Snijbietenisotto

Moestuin recept



350 g snijbiet
in stukken snijden

1 ui,
1 teen knoflook
250g champignons
fijn snijden



Verhit flinke scheut olijfolie
in pan laat hier
2 gesneden ansjovisfilets
in smelten

Voeg toe
&
Glazig bakken

350g Risotto
toevoegen

Als rijst mooi glanst
voeg gekookt warm water toe
tot de rijst net onder staat

Bouillonblokje in de pan
& zacht laten oplossen

snijbietten erbij

Als vocht is opgenomen door de rijst
telkens weer beetje gekookt water toevoegen

Tot risotto romig &
gaar is

Lekker met:

geraspte parmezaanse kaas, fijn gehakte peterselie
& vers gemalen peper

Tip:
Scheutje
witte wijn
toevoegen



Yummy!!
irms