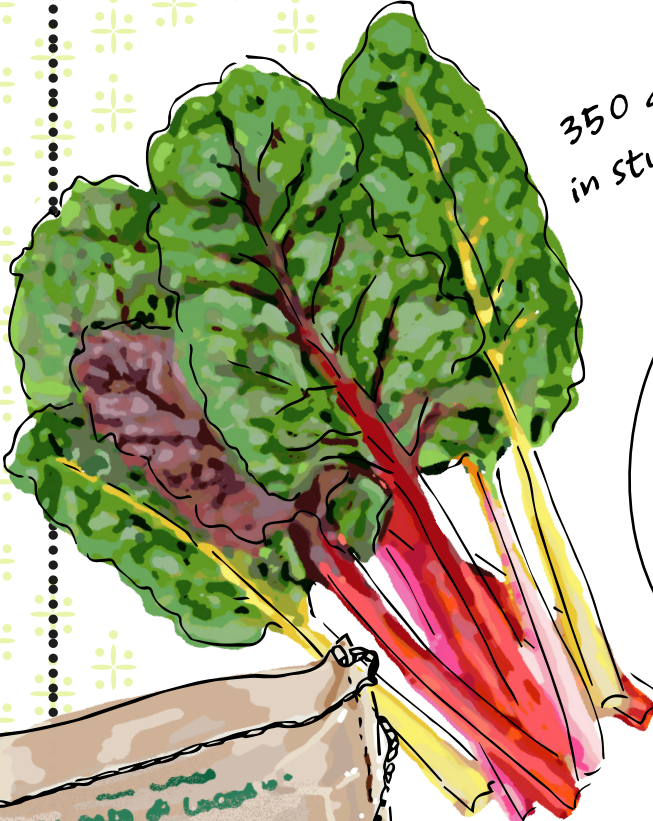


Snijbieten Risotto

Moestuin recept



350 g snijbieten
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



350g Risotto
toevoegen

Voeg toe
&
Glazig bakken

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

Bouillonblokje in de pan
& zacht laten oplossen

snijbieten 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