

Bietenrisotto met geitenkaas en tijmdressing



Ingrediënten voor 2 personen

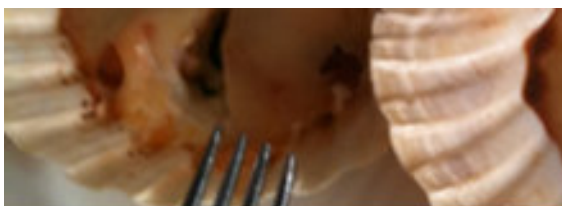
250 gram gekookte rode biet (1 grote)
2 1/2 eetlepel extra virgin olijfolie
rasp en sap van 1/2 citroen
1 eetlepel fijngehakte verse tijm
60 gram zachte geitenkaas, niet te vet,
gebrokkeld

6 dl kippenbouillon, van 1 1/2 blokje
1/2 ui, fijngehakt
2 teentjes knoflook, fijngehakt
150 gram risotto rijst
1,5 glas rode wijn
30 gram ongezoeten boter of margarine

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak eerst de dressing. Meng de helft van de olijfolie met de helft van de tijm, het citroensap en de citroen rasp met flink zout en peper. Zet apart. Snijd de biet in grove dobbelstenen. Smeer ze in met olie. Zet ze 15 minuten in de oven (ze carameliseren daardoor). Laat even afkoelen. Verwarm de bouillon. Pureer de helft van de bieten en voeg toe aan de helft van de bouillon. Even meewarmen en daarna zeven. Voeg de rest van de bouillon toe. Op een matig vuur aan de kook brengen. Daarna warm houden. Snijd de andere helft van de bieten fijn.

In een ruime pan, met een stevige bodem, de rest van de olie verwarmen en ui (eerst), knoflook (daarna) en tijm (op het allerlaatst) in minuut of vijf aanzetten. Voeg daarna de rijst toe en schep deze twee minuten om. Giet de wijn erbij en laat deze 'verkokken' maar blijf zacht roeren. Daarna in kleine soeplepels bietenbouillon in ongeveer 20 minuten, al roerend, toevoegen (lepel voor lepel en kijken tot deze is opgenomen door de rijst). Af en toe proeven, als de risotto lekker beetgaar is laat je de rest van de bouillon staan. Heb je te weinig bouillon, warm water toevoegen. Boter in in stukjes snijden en met de resterende helft van de, in kleine stukjes gesneden, rode biet door de risotto roeren. Geitenkaas in kleine, kruimelige stukjes snijden en, samen met de dressing, over de risotto verdelen.



EETSNOB