



Tricolore Risotto met Geitenkaas



Ingrediënten

- 400 risottorijst (arborio of carnaroli)
- 200 gram Henri Willig Jonge Geitenkaas
- 300 gram gekookte rode bieten
- 2 sjalot
- 1500 milliliter groentebouillon
- 2 citroen, voor sap en rasp van schil
- scheutje witte wijn
- extra vergine olijfolie
- boter
- basilicum, rucola of babyspinazie

Hoe maak je zelf risotto met bieten?

Deze kleurrijke bietenrisotto met geitenkaas en citroen is niet alleen eenvoudig te maken, maar ook een ware smaaksensatie. De zoete, aardse bietjes combineren prachtig met de romige geitenkaas en een vleugje frisse citroen. Dit gerecht is geïnspireerd op de Italiaanse *tricolore*, waarbij de kleuren groen, wit en rood – vertegenwoordigd door de verse kruiden, kaas en bietjes – samenkomen. Dit maakt de risotto niet alleen een lust voor het oog, maar ook een bijzonder smaakvol gerecht. Perfect voor een feestelijk diner waarbij je indruk wilt maken zonder veel tijd in de keuken door te brengen.

Bereidingswijze

- 1: Snijd de gekookte bietjes in kleine stukjes en prak ze met een scheutje citroensap en een beetje van de geraspte citroenschil tot een romige massa. Voeg eventueel een scheutje olijfolie toe voor extra romigheid. Zet het mengsel apart.
- 2: Verbrokkel de geitenkaas en meng deze ook met wat citroensap en citroenrasp tot een smeug geheel. Zet apart.
- 3: Snijd de sjalotjes fijn en fruit ze zachtjes in een royale hoeveelheid boter tot ze glazig en zacht zijn.
- 4: Voeg vervolgens de risottorijst toe aan de sjalotjes en bak deze op middelhoog vuur kort mee totdat de rijst licht geroosterd en glanzend is.
- 5: Blus de rijst af met een scheut witte wijn en blijf roeren totdat de wijn volledig is opgenomen door de rijst.
- 6: Voeg geleidelijk, lepel voor lepel, de hete groentebouillon toe aan de risotto en blijf constant roeren tot de rijst bijna gaar is. Dit proces duurt ongeveer 15 tot 20 minuten.
- 7: Zodra de risotto bijna gaar is, voeg je het bietenmengsel en de resterende citroensap en -rasp toe. Blijf de risotto proeven totdat deze beetgaar is.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

- 8: Als de risotto klaar is, roer je er een extra klontje boter door voor een nog romigere structuur. Laat de risotto vervolgens ongeveer 10 minuten rusten voordat je gaat serveren.
- 9: Serveer de bietenrisotto met extra verkruimelde geitenkaas en garneer de borden met verse basilicumblaadjes, babyspinazie of rucola voor een kleurrijke en smaakvolle tricolore touch.

Experimenteer met verschillende soorten geitenkaas

Voor een extra smaakdimensie kun je experimenteren met diverse soorten geitenkaas van Henri Willig. Kies bijvoorbeeld voor de biologische jonge geitenkaas voor een subtielere, romige touch, of ga voor een kruidige twist met de geitenkaas met honing en tijm. Deze unieke kazen zorgen voor verrassende smaakcombinaties die je risotto naar een hoger niveau tillen. Durf te variëren en ontdek hoe elke kaas je gerecht kan verrijken. Buon appetito!

Dit recept is in opdracht gemaakt door [CiaoTutti](#).
