

Benodigdheden

voor 2 personen

200 g spruitjes, gehalveerd
1,5 el olijfolie + extra
zeezout en zwarte peper
75 g spekjes
100 g verse snijbiet
blad en stelen apart fijngehakt
1/2 grote ui, fijngesnipperd
150 g risottorijst
0,5 liter groentebouillon
1/2 el boter
25 g Parmezaanse kaas geraspt

Tijd

30 minuten



Bron: Libelle

SPRUITEN

Risotto met spruitjes, snijbiet
en spekjes

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Stap 2: Verdeel de spruitjes over een bakplaat, besprenkel met wat olijfolie, zout en peper en rooster in ca. 20 min. zacht en licht gekaramelliseerd.

Stap 3: Verwarm ondertussen 1/2 el olijfolie in een sauteerpan op middelhoog vuur. Bak hierin de spekjes krokant. Voeg de gehakte stelen van de snijbiet en de ui toe. Bak mee uit tot de ui glazig wordt.

Stap 4: Doe de risottorijst erbij en bak kort mee tot de korrels glazig zijn.

Stap 5: Voeg de warme bouillon geleidelijk toe. Steeds één soeplepel per keer. Blijf regelmatig roeren. Wacht met het toevoegen van meer bouillon tot de vorige lepel bijna volledig door de rijst is opgenomen. Dit duurt 18-20 min.

Stap 6: Laat als de risotto bijna gaar is het snijbietblad slinken in de warme rijst. Roer de boter en de Parmezaanse kaas erdoor. Breng indien nodig verder op smaak met zout en peper.

Stap 7: Haal de pan van het vuur. Dek af met een deksel en laat de risotto 5 min. staan.

Stap 8: Haal de geroosterde spruitjes uit de oven, verdeel de risotto over diepe voorverwarmde borden en schep de spruiten erbij. Top af met extra parmezaan.