



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 babypinazie

Bereidingswijze

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.