

Hoofdgerecht: Rode biet risotto

Ingrediënten:

- 2 st sjalot
- 500 gr risotto
- 7 dl groentebouillon
- 150 gr geraspte parmezaan
- 150 gr koude boter
- 500 gr rode bieten
- 2 eetlepels Amsterdamse uien zoetzuur
- 6 st frambozen
- Tuinkers en of kruiden
- Mooie groene olijfolie
- 1 zakje bimi (200 gram)
- 1 liter rode bietensap
- 4 sneetjes brood (crostini's)
- 1 teentje knoflook



Sjalot snipperen en aanfruiten met iets olijfolie. Rijst toevoegen en al roerend op zacht vuur de 4 dl groentebouillon toevoegen. De fles rode bieten sap inkoken tot ongeveer 2 dl, vervolgens bij de gare risotto toevoegen en de Parmezaan toevoegen en als allerlaatste de koude boter erbij.

De rode bieten brokken warm stoven in wat boter, de bimi kort garen in olijfolie en wat knoflook.

De Amsterdamse uitjes halveren en de frambozen goed nakijken. Tuinkers snijden en toevoegen en tot slot de crostini 's bakken en decoreren op het gerecht.

Verwarm voor de crostini 's de oven voor tot 180 C. Pers de knoflook uit en meng met de olijfolie. Bestrijk het brood aan beide kanten met de knoflookolie. Leg de sneetjes op een bakplaat en rooster ze in 5-10 min. in de voorverwarmde oven (de binnenkant mag nog een beetje zacht zijn). Keer ze halverwege om.

Rode bieten; Of gekookte rode bietjes in grove brokken snijden, of de bieten even afkoken in zout water. Schillen en in een beetje rode bieten sap stoven met wat boter.