

Eetuintjes Almere:

Rode bietenrisotto met rucola en feta

Ingrediënten

voor 4 personen,
bereidingstijd 25 minuten

- 1 middelgrote ui
- 2 teentjes knoflook (uit je Eetuintje)
- 300 gr risottorijst
- 1 l water
- 2 groentebouillonblokjes
- 1 kg gekookte rode bieten
- 400 gr feta
- 85 gr rucola
- Zout en peper
- Olijfolie

Bereiding

1. Kook het water en los hierin de bouillonblokjes op.
2. Rasp de bieten grof.
3. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Verhit in een grote wok een scheutje olijfolie op middelhoog vuur. Fruit de ui ongeveer 3 minuten en voeg de knoflook na 2 minuten toe.
4. Voeg de rijst toe en bak 2 minuten mee, totdat de korrels glanzen.
5. Doe een scheut bouillon bij de rijst en roer tot deze is opgenomen. Voeg daarna weer een scheut toe. Herhaal tot de rijst beetbaar is, dit duurt ongeveer 15 minuten.
Is je bouillon op en je rijst nog niet beetbaar? Voeg dan scheutjes water toe.
6. Breek of snijd ondertussen de feta in kleine stukjes, bewaar apart.
7. Voeg nu de bieten toe en roer goed door. Verhit het geheel nog 5 minuten tot de rijst gaar en smeug is. Breng op smaak met zout en peper.
8. Serveer de risotto met rucola en de feta.

Tips! Een andere dag groenten geschild, of ongekookte groenten over? Trek er je eigen bouillon van, zo creëer je minder afval en het smaakt net zo lekker!

Risotto over? Bewaar tot enkele dagen afgesloten in de koelkast. Warm het weer op in de magnetron.

Gebruik je verse bieten? Bewaar de bovenkant van een biet. Of begint de knoflook al iets uit te lopen? Dit is het begin van een nieuwe plant, bekijk [de regrowing tips!](#)

