

Een vegetarische risotto met broccoli, tomaat en boerenkaas

Bereidingstijd: 40 minuten

Aantal porties: 2

Ingrediënten:

- ½ ui
- 1 teentje knoflook
- 1 liter water met 1 blokje kippen- of groentebouillon
- 150 g broccoli
- 50 gram boerenboter
- 200 g risottorijst
- 65 ml droge witte wijn (ca. ½ glas)
- 50 gr snijbiet
- Olie
- 75 g geraspte overjarige Boerenkaas
- ¼ citroen
- zout en peper
- 100 g tomaatjes

Bereiding:

- Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Breng de bouillon aan de kook. Snijd de broccoli in roosjes. Kook ze in ca. 5 min. net gaar in de bouillon. Schep ze uit en snijd ¾ deel fijn.
- Fruit de uien, met wat boter, 5 minuten in een braad- of hapjespan. Voeg de risottorijst toe en bak in 2 minuten glazig. Voeg de wijn toe, roer goed en laat verdampen.
- Voeg nu per 2 soeplepels de bouillon toe. Roer tot het vocht is opgenomen en voeg weer nieuwe bouillon toe. Laat het vocht zachtjes pruttelen en blijf constant roeren. Voeg steeds bouillon toe en laat het opnemen door de rijst. De rijst is in ca. 20 min. gaar.
- Was de snijbiet, verwijder de kern en scheur de snijbiet in gelijke stukken. Zet de snijbiet een beetje aan in wat olie.
- Roer de snijbiet en de gesneden broccoli, samen met de helft van de boerenkaas, erdoor. Roer tot de kaas gesmolten is. Breng de risotto op smaak met wat citroensap, peper en zout.
- Verwarm de overige broccoli en bak de tomaatjes een paar minuten in wat boter tot ze iets zacht worden. Serveer de risotto met de overige broccoli, gebakken tomaatjes en geraspte Boerenkaas.