Risotto Viola

en attente de traduction



Ingrédients

- 3kg Ardo Risotto Funghi
- 500g Ardo Rode biet blokjes
- 200g Ardo Rode biet spekjes
- 3dl room
- 200g verse geitenkaas
- 100g pijnboompitjes
- olijfolie

Méthode

1. Breng de room samen met de rode biet blokjes aan de kook.
2. Voeg, als de bietjes klaar zijn, de risotto Funghi toe en warm samen op.
3. Bak ondertussen de beet bacon in oven op 180°C 10-12min.
4. Rooster de pijnboompitjes.
5. Serveer de risotto in een diep bord, besprenkel met de olijfolie.
6. Werk af met de geitenkaas en pijnboompitjes en de rode biet spekjes.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be