

Roze bietenrijst met geitenkaas en appel



Ingrediënten

- 2,5 kg Wilde rijst mix Ardo
- 1 kg Rodebietblokjes Ardo
- 500 g Rode biet spekjes Ardo
- 500 g Appelschijfjes Ardo
- 200 g Lente-ui Ardo
- 5 g Rozemarijn Ardo
- 800 g geitenkaas
- 1 dl olijfolie
- 0,5 dl zonnebloemolie

Methode

1. Roerbak de Wilde rijst mix en de rodebietblokjes in de olijfolie, kruid met peper en zout en laat afkoelen.
2. Bak de appelschijfjes in de zonnebloemolie en rozemarijn.
3. Bak de rode biet spekjes in de oven tot het krokant is.
4. Meng de rijst met de lente-ui.
5. Vul de helft van de bokaal met de roze rijst. Voeg de geitenkaas en appelschijfjes toe.

6. Werk af met de krokante rode biet spekjes en wat groene kruiden.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be