Risotto Viola



Ingrediënten

- 3kg Ardo Risotto Funghi
- 500g Ardo Rode biet blokjes
- 200g Greenway bacon
- 3dl (plantaardige) room
- 200g verse geitenkaas
- 100g pijnboompitjes
- olijfolie

Methode

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 Greenway bacon in oven op 180°C krokant.
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 spekjes.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be