

# RISOTTO MET BIETEN EN GEITENKAAS

Risotto met Bieten en Geitenkaas met Risotto, Rode bieten salade blokjes en Geitenkaas. Praktisch opgebouwd voor snelle bereiding en nette presentatie.

## Ingrediënten

- Risotto (Smiling Cook)
- Rode bieten salade blokjes
- Geitenkaas
- Zonnebloempitten



## Bereidingswijze

- 1 Laat de Risotto minimaal één dag vooraf ontdooien in de koeling.
- 2 Laat de Rode bieten salade blokjes goed uitlekken.
- 3 Meng twee derde van de Rode bieten salade blokjes door de Risotto.
- 4 Verdeel het geheel in maaltijdbakken.
- 5 Top af met de resterende Rode bieten salade blokjes en Geitenkaas.
- 6 Werk af met Zonnebloempitten.