

Nathalie creëert met kleur en smaak

Recept - Nathalie Hunter
Foto's - Frank Toussaint



Roze rijst met bloemensalade en jonge erwttjes

Voor 6 personen

Bouillon:

4 rode bietjes
lof van een bussel worteltjes
lof van een bussel radijsjes
de peuldoosjes van de erwttjes
1 tl groentebouillon
1 tl zout

Risotto:

2 glazen risottorijst
2 el milde olijfolie
1 klont boter
2 rode ajuinen, fijn gesnipperd
2 el witte balsamicoazijn
3 el pijnboompitten
1 tl kardamomzaadjes
1 tl gemalen kaneel
1 tl mosterdzaad
1 tl fenegriek
1 tl gemalen komijn
fijngehakte steeltjes van de rode biet of
fijngehakte roze snijbiet

sap van 1 citroen
zeste van citroen
3 el walnotenolie
zout

Erwtjes:

500 g gedopte erwttjes en/of slui-
mererwten
2 lookteentjes

Bloemensalade:

rucola
rode sla
korianderblaadjes
3 radijsjes
1 venkel
basilicum
dille
beetje spinazieblad
goudsbloem, Oost-Indische kers
witte wijnazijn of Ume Su azijn
milde olijfolie

Bouillon:

Zet de rode biet, het lof van wortel en radijs, de peuldoosjes van erwt in een pot met koud water op het vuur. Laat koken. Voeg groentebouillon en zout toe. Wanneer de bouillon rood kleurt, is hij klaar om aan de risotto toe te voegen.

Risotto:

Verhit olijfolie in een pan, fruit de ajuin-
snippers en voeg een dikke klont boter
toe. Blussen met witte balsamicoazijn.
De risottorijst toevoegen en roeren tot
deze glazig wordt. Voeg bouillon toe om
de rijst te blussen. Roer en blijf bouillon
bijgieten, telkens het water opdroogt.
Herhaal dit gedurende 20 minuten als
je witte risottorijst gebruikt of gedu-
rende 50 minuten als je volkoren risot-
torijst gebruikt.
Op het eind citroenzeste raspen en
de fijngehakte steeltjes van rode biet
of rode snijbiet toevoegen. Op smaak
brengen met citroensap, notenolie en
zout.

Bloemensalade:

Schil de venkel met een fijnschiller in
kleine, fijne reepjes. Meng de slasoorten
door elkaar, samen met de venkelreep-
jes. Meng een dressing van Ume Su
azijn en olijfolie over de sla. Versnipper
de goudsbloemblaadjes over de salade
en versier met blaadjes van Oost-Indi-
sche kers.

Erwtjes:

Fruit de fijngesnipperde look in de pan.
Voeg de gedopte erwttjes en/of slui-
mererwttjes toe en fruit. Voeg er als het
klaar is een paar muntblaadjes of kori-
ander aan toe.



Schik mooi op een
bord en serveer.
Eventueel kan je dit
gerecht aanvullen met
kruidige gehaktballe-
tjes of falafelballetjes.

