



PUNAJUURI-VUOHENJUUSTORISOTTOA JA PAAHDETTUA BROCCOLINIA

300g risottoriisiä
1 keskikokoinen punajuuri kuutioituna
1 hienonnettu shalottisipuli
1 hienonnettu valkosipulinkynsi
timjamia

3 dl biotta tai sport 0.03 punajuurimehua
1 l kasvislientä

150 g Chavroux vuohenjuustoa (pastoroitu)
50 g Grana Padano juustoa
50 g voita
1/2 sitruunanmehu
suolaa, mustapippuria
tilkka oliiviöljyä

1. Fresaa sipulit, punajuuri ja timjami kattilassa öljyssä.
2. Lisää riisi ja kuullota hetki.
3. Lisää punajuurimehu ja anna kiehua kuivaksi. Sekoita koko ajan.
4. Lisää vähitellen lämmintä kasvislientä koko ajan sekoittaen kunnes riisi on al dente. Lisää vuohenjuusto, raastettu Grana Padano ja voi.
5. Mausta suolalla sekä mustapippurilla. Lisää lopuksi sitruunanmehu.



Hunajalla maustettua broccolinia (bimiä)

150 g broccolinia
1 rkl ruokosokeria
1 rkl hunajaa
suolaa
tilkka oliiviöljyä

1. Kuumenna paistinpannu ja lisää öljy, hunaja sekä broccolinit.
2. Paista hetki ja mausta suolalla.
3. Lisää sokeri ja kypsennä loppuun.