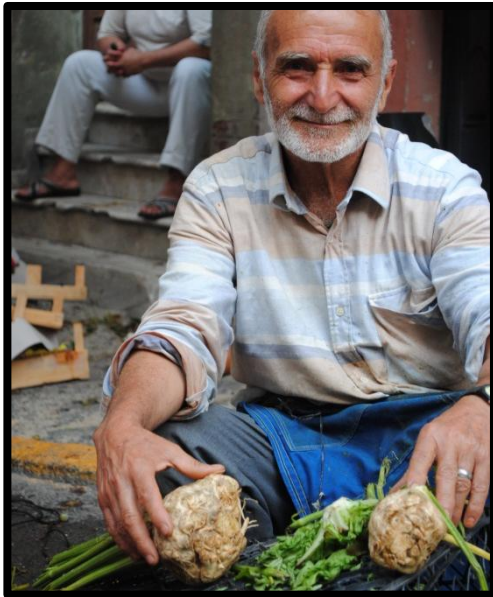


Risotto met knolselder, rucola en appel



Ingrediënten:

- Risottorijst
- Knolselder
- Parmezaanse kaas
- Brie
- Look, peper en zout
- Rucola
- Groene appel

Bereiding:

1. De knolselder in blokjes snijden, de brie in stukjes versnijden en de appel in stukjes snijden.
2. De knolselder garen
3. De rijst lang laten koken op licht vuur onder frequent roeren.
4. De gegaarde knolselder, parmezaanse kaas en brie bij de rijst voegen en voortdurend roeren
5. De borden garneren met de appel en rucola