

Risotto met paddenstoelen en rozenaroma

Ingrediënten:

Risotto:

250 gr *verse rode biet*
1,2 l *gevogelte bouillon*
60 gr *sjalot*
200 gr *risottorijst*
(carnaroli)
olijfolie
1 dl *witte wijn*
60 gr *boter*
1 el *rozen-aroma*
peper en zout
sapcentrifuge
nitril handschoenen

Bereidingswijze:

Risotto:

Was de rode bieten, schil ze, snijd in stukken en pers deze in de sapcentrifuge. Verwarm het bietensap.

Maak de sjalotten schoon en snipper fijn.

± 20 minuten voor het uitserveren

Breng de bouillon aan de kook en houd deze tegen de kook. Fruit de sjalotten en de risottorijst in olijfolie. Blus af met witte wijn en meng het bietensap erdoor. Voeg daarna beetje bij beetje de hete bouillon toe. Wacht telkens tot het vocht is opgenomen voordat nieuwe bouillon wordt toegevoegd. Haal de risotto van het vuur wanneer deze gaar is, voeg dan de boter toe. Nu niet meer op het vuur zetten en wacht tot de boter gesmolten is. Voeg naar smaak rozen aroma toe. Zorg ervoor dat de risotto zeer smeugig blijft. Breng op smaak met peper en zout.

Scampi:

10 st *scampi (16/20)*

Scampi:

Snijd de scampi doormidden tot aan het staartje, zorg ervoor dat het aan elkaar blijft zitten. Bewaar koel tot gebruik.

Paddenstoelen:

100 gr *cantharellen (grise)*
100 gr *shiitake*

Paddenstoelen:

Maak de cantharellen en shiitakes goed schoon. Bewaar koel tot gebruik.

Afwerking:

0,1 dl *cognac*
zonnebloemolie
peper en zout

Afwerking:

- Bak de scampi in olie; blus af met cognac en kruid met peper en zout.
- Bak de paddenstoelen in olie; kruid met peper en zout.

Indekken:

Warm klein diep soepbord met vismes en kleine soeplepel.

Presentatie:

ijslepel
shiso purple

Presentatie:

Neem een warm klein diep soepbord. Plaats m.b.v. ijslepel de risotto op het bord. Plaats de garnaal in het midden en verdeel de paddenstoelen over de risotto. Garneer af met shiso purple.

