

attractie & traktatie



Paddenstoelenrisotto met gegrilde King oyster

(voor 4 personen)

INGREDIËNTEN: 20 ml **MAGGI Liquide Champignonfond** / 50 g gedroogde cèpes / 1 st grote sjalot (gesnipperd) / 1 teen knoflook (geperst) / 400 g risottorijst / 1.5 dl witte wijn / sap van 1 citroen / olijfolie / Parmezaanse kaas (versgeraspt) / 25 g roomboter/ zeezout / **MAGGI pepermelange** / 3 st King oyster / paar takjes kervel

BEREIDING:

Risotto: Maak van de champignonfond 1.5 liter bouillon • week de cèpes in de bouillon zodat ze net onderstaan • week ze totdat ze zacht zijn • knijp ze uit en snijd ze fijn • fruit de sjalot en knoflook op laag vuur aan in de olijfolie • voeg de risotto toe en roer deze even mee op hoger vuur • giet de wijn er bij en blijf roeren tot deze helemaal opgenomen is • giet de gezeefde bouillon er bij • draai het vuur laag, laat de risotto zachtjes pruttelen en schep er steeds een lepel bouillon bij als de vorige lepel geabsorbeerd is • ga hiermee door totdat de rijst gaar is • voeg de geweekte, gehakte paddenstoelen toe • roer de gehakte kervel en citroensap er voorzichtig door en laat het 4 minuten rusten • meng de boter met de Parmezaan erdoor • voeg eventueel nog extra bouillon toe zodat de risotto lekker smeuïg is • proef de risotto af en voeg naar smaak nog peper, zout en Parmezaan toe.

King oyster: Snijd de paddenstoelen in 6 plakken en leg deze op de hete grill • grill aan beide kanten een streep • leg de paddenstoelen in een schaal met wat olijfolie, zeezout, grof gemalen **MAGGI** pepermelange en gehakte kervel.

Serveer de risotto in een diep bord, met de gegrilde King oyster erop. Strooi wat gehakte kervel en geraspte Parmezaan over het gerecht.



De risotto bijna gaar koken, bij afgifte 1 minuut doorverwarmen met extra bouillon

