

Risotto



Risotto caprese met knapperige doradefilet

Risotto caprese con filetto di orata croccante

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 300 g doradefilet met huid
- 30 g Parmezaan
- 1 groentebouillonblokje
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalotje
- 20 g boter
- 1 bosje verse basilicum
- 25 g pijnboompitten
- 100 g cherrytomaten
- 100 g mozzarella
- 150 g Arborio risottorijst
- zout & zwarte peper
- olijfolie



MATERIAAL: pan met een dikke bodem, maatbeker, keukenrasp, vijzel of staafmixer

ZO MAAK JE HET

1. Een kleine kookpan met 600 ml water aan de kook brengen, bouillonblokje daarin oplossen.
2. Sjalot pellen, fijnhakken.
3. Tomaten wassen, in vieren snijden.
4. Mozzarella in dunne schijfjes snijden.
5. Alles opzij zetten.
6. Middelgrote kookpan met 1 eetlepel olie verhitten, sjalot glazig bakken.
7. Rijst 1 minuut meebakken.
8. Bouillon toevoegen, totdat alle rijst bedekt is.
9. Laten inkoken en steeds bouillon toevoegen, constant roeren.
10. Risotto in circa 15 minuten beetgaar koken.
11. Eventueel niet alle bouillon gebruiken.
12. Basilicum wassen, blaadjes plukken en een paar opzij leggen.
13. Knoflook pellen, fijnhakken.
14. Parmezaan raspen, 2 eetlepels opzij leggen.
15. Overige basilicum, Parmezaan, knoflook, pijnboompitten en 2-3 eetlepels olie in vijzel of met staafmixer tot pesto pureren.
16. Eventueel meer olie toevoegen.
17. Doradefilet droogdeppen, met zout kruiden.
18. Grote koekenpan op middelhoog vuur met 2 eetlepels olie verhitten.
19. Vis op de huidkant in circa 2-3 minuten knapperig bakken.
20. Dan een stuk boter toevoegen, vis omdraaien en kort gaar bakken.
21. In de pan opzij zetten.
22. Zodra risotto beetgaar gekookt is, van het vuur nemen.
23. Tomaten, overige boter en overige Parmezaan erdoor roeren.
24. Met zout en peper op smaak brengen.
25. Risotto over de borden verdelen.
26. Mozzarella ernaast leggen, pesto erop leggen.
27. Doradefilet met de huidzijde omhoog ernaast leggen.
28. Met basilicumblaadjes decoreren.
29. Eventueel met wat olijfolie besprenkelen.

BRON: culy.nl