

Risotto



Risotto met kalfswangen, paddenstoelen en venkel *Risotto con guance di vitello, funghi e finocchio*

2 PERSONEN

🕒 45 + 210 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 375 g kalfswangen
- 🍲 1 el bloem
- 🍲 25 g boter
- 🍲 4 sjalotten
- 🍲 1 stengel bleekselderij
- 🍲 3 takjes tijm
- 🍲 3 blaadjes salie
- 🍲 4 el rode wijn pinot noir of bourgogne
- 🍲 250 ml kalfsfond
- 🍲 1½ teen knoflook
- 🍲 ½ venkel
- 🍲 20 g boter
- 🍲 175 g risottorijst
- 🍲 1 glas droge witte wijn
- 🍲 500 ml kippenbouillon
- 🍲 15-20 g Parmezaanse kaas versgeraspt
- 🍲 100 g gemengde paddenstoelen
- 🍲 10 g boter

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Bestrooi de kalfswangen met zout en peper en haal ze door de bloem.
2. Smelt de boter in een braadpan.
3. Braad de kalfswangen rondom bruin.
4. Pel en halveer 3 sjalotten.
5. Schil en snij de bleekselderij in stukken.
6. Voeg de sjalotten, bleekselderij, 2 takjes tijm en de salieblaadjes toe aan de pan en bak even mee.
7. Blus af met rode wijn en fond.
8. Draai het vuur laag en braiseer* de wangen gaar in minimaal 2½ uur – langer mag ook.
9. Pel en snipper de sjalotten.
10. Pel en snijd de knoflook fijn.
11. Snijd de venkel in stukjes en bewaar het venkelgroen.
12. Smelt de boter in een pan en fruit de sjalotjes, knoflook en venkel met de risottorijst.
13. Blus af met de wijn en roer tot de wijn is opgenomen door de rijst.
14. Voeg, al roerend, beetje bij beetje de bouillon erbij.
15. Kook de risotto 15-18 minuten.
16. Roer de Parmezaan door de risotto.
17. Schep het vlees voorzichtig uit de pan en dek af met aluminiumfolie.
18. Reduceer de saus en groenten op hoog vuur tot de helft.
19. Bak de paddenstoelen in een klont boter met tijm, zout en peper.
20. Schep risotto op de borden, leg er een kalfswang op en maak af met een lepel saus, de paddenstoelen en het venkelgroen.

🍲 Braiseren is aanbraden en zacht garen.

BRON: deliciousmagazine.nl

