

Risotto



Risotto met paddenstoelen, eend en rucola *Risotto con funghi, anatra e rucola*

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍄 15 g gedroogde paddenstoelen
- 🍄 ½ rundvleesbouillontablet
- 🍄 150 g risotto
- 🍄 5 el droge witte wijn
- 🍄 1-2 reepjes (bio) sinaasappelschil
- 🍄 1 eenden-entrecote*, op kamertemperatuur
- 🍄 200 g gemengde paddenstoelen, schoongemaakt en in stukken
- 🍄 254 g Parmezaanse kaas + evt. extra voor erover
- 🍄 40 g rucola, grof gehakt
- 🍄 1 sjalot
- 🍄 40 g boter

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, staafmixer of keukenmachine, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET

1. Maal de gedroogde paddenstoelen in de hakmolen van de staafmixer of keukenmachine fijn.
 2. Snijd de sjalot fijn.
 3. Los het ½ bouillontablet op in 500 ml heet water.
 4. Smelt 15 g boter in een pan met dikke bodem en bak hierin zachtjes de sjalotjes.
 5. Schep de risotto en de fijngemalen paddenstoelen erdoor en bak tot de rijstkorrels glanzen en glazig zijn.
 6. Schenk de wijn erbij en laat de rijst de wijn zachtjes kokend opnemen.
 7. Voeg dan de bouillon in 3-4 porties toe en laat de rijst ook de bouillon zachtjes kokend opnemen.
 8. Roer regelmatig.
 9. Voeg ook de sinaasappelreepjes toe.
 10. Kook de rijst in 18-20 minuten beetgaar.
 11. Smelt intussen in een koekenpan nog 10 g boter.
 12. Bestrooi de entrecotes met zout en peper.
 13. Bak het vlees op hoog vuur in 2-4 minuten per kant bruin en vanbinnen rosé of naar wens.
 14. Bewaar het vet.
 15. Laat de entrecotes 5 minuten rusten in aluminiumfolie.
 16. Bak in het achtergebleven vet de paddenstoelen beetgaar in 6-7 minuten.
 17. Voeg eventueel nog wat boter toe.
 18. Rasp de helft van de kaas.
 19. Neem de risotto van het vuur.
 20. Roer de resterende 15 g boter in vlokjes met de geraspte kaas erdoor en laat 2-3 minuten rusten.
 21. Snijd de entrecotes in plakjes.
 22. Schep de rucola met peper naar smaak door de risotto.
 23. Schep de risotto op de borden. verdeel de eenden-entrecote over de risotto en rasp er extra Parmezaanse kaas over.
 24. Geef er extra Parmezaan bij.
- 🍄 Eenden-entrecote is een nieuwe vondst van de supermarkt om de grote, dikke eendenborstenfilets van mannelijke eenden tot eenpersoonsporties te snijden. Zo gesneden is de baktijd nog sneller. Te koop bij sommige supermarkten.

BRON: deliciousmagazine.nl

