

Risotto



Risotto met paddenstoelen en dry aged runderfilet *Risotto ai funghi e filetto di manzo frollato*

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 15 g gemengde paddenstoelen gedroogd
- 🍳 6 el olijfolie om te bakken
- 🍳 1 sjalot fijngesneden
- 🍳 1 tl venkelzaad
- 🍳 150 g risottorijst
- 🍳 7 el droge witte wijn
- 🍳 500 ml paddenstoelen- of groentebouillon
- 🍳 150 g paddenstoelen vers, in stukken
- 🍳 1 teen knoflook fijngehakt
- 🍳 2 dry aged runderfilets à 150 g op kamertemperatuur
- 🍳 2 el mascarpone
- 🍳 25 g Parmezaanse kaas geraspt + extra
- 🍳 1 flinke handvol rucola
- 🍳 olijfolie extra vierge, om te besprenkelen

MATERIAAL: pan met een dikke bodem

ZO MAAK JE HET

1. Doe de gedroogde paddenstoelen in een schaal en schenk er zoveel heet water op dat ze net zijn bedekt.
2. Laat ze 10 minuten weken.
3. Verhit in een wijde pan met dikke bodem 2 el olijfolie.
4. Fruit de sjalot 1 minuut.
5. Voeg het venkel zaad toe en bak 1 minuut mee.
6. Schep de rijst erdoor en bak tot de korrels glazig zijn.
7. Schenk de wijn erbij en laat, al roerend de rijst de wijn zachtjes koken opnemen.
8. Voeg dan steeds een soeplepel bouillon toe en laat de rijst de bouillon zachtjes kokend helemaal opnemen voordat je een volgende lepel toevoegt.
9. Kook de rijst in 15 minuten beetgaar.
10. Voeg na 10 minuten de gedroogde paddenstoelen met het gezeefde weekvocht.
11. Verhit intussen in een koekenpan 2 el olijfolie.
12. Bak de verse paddenstoelen in 3 minuten beetgaar.
13. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut.
14. Schep de paddenstoelen op een bord.
15. Schenk de rest van de olijfolie in de koekenpan.
16. Bestrooi de runderfilets met zout en peper en bak ze, op niet te hoog vuur, in 2 minuten per kant (2½ minuut voor vlees dat niet dry aged is) bruin en vanbinnen rosé of naar wens gaar.
17. Neem het vlees uit de pan en laat in aluminiumfolie rusten.
18. Neem de risotto van het vuur.
19. Meng er de paddenstoelen, de mascarpone en de kaas door.
20. Breng op smaak met peper.
21. Schep vlak voor het serveren de rucola erdoor zodat de blaadjes knapperig blijven.
22. Schep de risotto op de borden.
23. Snijd de runderfilet in plakjes en leg op de risotto.
24. Garneer met wat extra rucolablaadjes.
25. Schaaf er nog wat krullen Parmezaanse kaas over en besprenkel met extra vierge olijfolie.



BRON: deliciousmagazine.nl