

Risotto



2 PERSONEN

40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 50 g zeekraal
- 125 g zachte roomboter
- ½ tl zeezout
- 200 gram roodbaarsfilet
- ½ venkelknol
- 100 g risottorijst
- 750 ml goede bouillon
- 1 Little Gem
- ½ ui
- scheutje olijfolie
- 6 el witte wijn
- versgemalen peper
- 2 porties cherrytomaatjes aan de tak

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, keukenmachine, plasticfolie

ZO MAAK JE HET

1. Hak de zeekraal fijn in een keukenmachine of met een mes.
2. Leg op een schone doek en vouw dicht.
3. Knijp het vocht uit de zeekraal en meng met de zachte boter en het zout.
4. Mix goed en verdeel de boter in een lange, dikke baan op wat plasticfolie.
5. Vouw het plastic eroverheen en rol er een cilinder van.
6. Leg tot gebruik in de vriezer.
7. Snijd het vel van de filets in en check op nog eventueel aanwezige graatjes.
8. Bak de vis in een pan op middelhoog vuur in wat olie op de huid.
9. Deze wordt hierdoor krokant, het witte visvlees gaart langzaam en het belangrijkste van alles... het vishuidje beschermt de vis tegen uitdroging.
10. Haal de filets uit de pan zodra het vel bruin en krokant is en leg in een ovenschaal met de huid omhoog.
11. Bestrooi met wat zout en zet apart.
12. Zet de bouillon op het vuur en breng aan de kook.
13. Verwarm de oven voor op 200°C.
14. Halveer de little gem (kleine kropjes sla, familie van de romaine sla) in de lengte en leg ze op de snijkant in een ovenschaal.
15. Sprengel er wat olijfolie overheen en breng op smaak met zout en peper.
16. Schuif de schaal in de oven en laat de gems een kwartiertje roosteren.
17. Haal uit de oven en zet apart.
18. Snijd de venkel en ui in blokjes van ongeveer één bij één centimeter.
19. Verhit de olijfolie in een pan en smoor de venkel en ui gedurende 10 tot 15 minuten op middelhoog vuur.
20. Voeg de risottorijst toe en bak 10 minuutjes mee.
21. Blus af met de witte wijn en laat door de rijst opnemen.
22. Voeg twee soeplepels bouillon toe en laat door de rijst opnemen.
23. Herhaal deze stap totdat de rijst na ongeveer 20 minuten gaar is.
24. Houd de rijst wel goed in de gaten, deze mag echt nog een beetje een bite hebben of nog beter, al dente zijn.
25. Dek de pan af met een deksel en zet het vuur uit.
26. Schuif beide ovenschalen samen met 2 borden in de oven en haal deze laatste na twee minuten er weer uit.
27. Serveer de risotto met een halve little gem, een stukje roodbaars en vlak voor het serveren een plakje zeekraalboter.
28. Bewaar de rest van de boter goed verpakt in de koelkast of vriezer voor een volgende keer.
29. Garneer met een paar cherrytomaatjes aan de tak.

BRON: culy.nl

