

LOEMPIA VAN BOERENKOOLRISOTTO EN GEROOSTERDE KNOFLOOK-MAYONAISE



INGREDIËNTEN

4

- 400 g risottorijst
- 200 g boerenkool DV
- 200 g rookworst
- 100 g ui
- 100 g Parmezaanse kaas
- 30 g Bresc Geroosterde knoflookpuree
- 200 ml witte wijn
- 100 ml mayonaise
- 8 st loempiavellen
- 2 st eiwitten
- 1 l groentebouillon
- 1 klontje boter

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Geroosterde
knoflookpuree 325g

BEREIDINGSWIJZE

Bak de gesnipperde ui aan samen met 20 g geroosterde knoflookpuree. Voeg de rijst toe en bak tot deze glazig is. Giet de witte wijn in de pan en roer tot deze is opgenomen door de rijst. Voeg geleidelijk de bouillon toe en laat deze opnemen. Kook de risotto gedurende 18 minuten. Haal van het vuur en meng de roomboter en Parmezaanse kaas door de risotto. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Kook de boerenkool en laat goed uitlekken. Ruk het overtollige vocht eruit en meng met de risotto en brunoise gesneden rookworst. Rol acht loempia's en gebruik het eiwit om deze goed dicht te laten plakken. Frituur de loempia's op 175 °C gedurende 4 minuten tot ze krokant en goudbruin zijn. Meng de mayonaise met 10 g geroosterde knoflookpuree en serveer deze bij de loempia's.