Risotto met gegrilde zwaardvis en pico de gallo



Ingrediënten

4

- 600 g zwaardvisfilet
- 300 g arborio rijst
- 7,5 dl groentebouillon
- 1,5 dl witte wijn
- 200 g Bresc Pico de Gallo
- 80 g Bresc Freshly chopped shallot
- 75 g pecorino kaas
- 50 g Bresc Chimichurri
- 40 g olijfolie

Bereidingswijze

Verhit de olijfolie in een pan en fruit herin de gehakte sjalotten. Schep de risottorijst erdoor en bak dit gedurende 2 á 3 minuten tot de korrels glazig zijn. Voeg de wijn toe en roer tot de wijn volledig is opgenomen. Voeg een deel groentebouillon toe en roer tot deze is opgenomen. Voeg weer een deel toe en ga door tot de rijst beetgaar is binnen ongeveer 20 minuten. Rasp de kaas. Neem de pan van het vuur, voeg de chimichurri en de kaas toe, breng op smaak met peper en zout. Verhit de grillpan, smeer in met olie en gril de zwaardvis aan beide kanten tot ruitmotief. Verwarm de pico de gallo licht. Dresseer de risotto, leg hierop de gegrilde vis en garneer met een quenelle pico de gallo.

Gebruikte bresc producten



Bresc Chimichurri kruidenmix 450g



Bresc Salsa pico de gallo 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000