

RISOTTO MET SCHELPDIEREN



INGREDIËNTEN

4 

- 2 kopjes risottorijst
- 100 g Sjalotten.
- 20 g Bresc Rode peperpuree
- 4 gr Bresc Freshly chopped knoflook
- peper en zout
- 1 dl vis fond
- 100 g roomboter
- 1 dl witte wijn
- 1 kg mosselen
- 1 kg kokkels
- 150 g inktvis tubes
- 8 coquilles
- 10 g gesneden bladpeterselie

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Rode peperpuree
450g



Bresc Vers gehakte
Spaanse knoflook 450g

BEREIDINGSWIJZE

Spoel de kokkels en mosselen schoon. Haal de coquilles uit de schelp maak ze schoon spoel ze af en dep droog. Snijd blokjes van de inktvis en coquille. Spoel de rijst in een zeef totdat het water helder kleurt. Smoor de sjalot en knoflook aan en voeg de schelpen, de helft van de peper en inktvis toe. Smoor totdat ze opengaan en haal de schelpen dan uit de pan. Haal het vlees uit de schelpen. Voeg de rijst toe en laat het even meebakken. Blus af met de wijn en voeg er beetje voor beetje wat fond aan toe zodat de rijst langzaam gaar kan koken. Als de rijst bijna gaar is voeg dan de garnituur toe en gaar het iets na met eventueel wat extra fond. Haal de pan van het vuur. Meng voorzichtig de boter en de rest van de rode peper erdoor. Serveer het met de gehakte bladpeterselie.