Risotto van lentegroenten



Gebruikte Bresc producten



Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g

Ingrediënten

10

Voor de risotto:

- 400 g risottorijst
- 100 g Sjalotten
- 150 ml witte wijn
- 250 ml groenten fumet

Voor de lentegroenten:

- 100 g brunoise wortel
- 100 g verse erwtjes
- 100 g brunoise raap
- 100 g brunoise courgette
- 100 g brunoise rode paprika
- 100 g Bresc Freshly chopped Spanish Garlic
- 20 g Bresc Erbe Italiano
- 200 ml olijfolie
- peper en zout
- Parmezaanse kaas
- cress
- munt

Bereidingswijze

Zet de vers gehakte sjalot aan in de olijfolie. Voeg de rijst hieraan toe en zweet het aan tot de rijst mooi glanzend is. Voeg de witte wijn en groenten fumet toe. Laat 25 minuten sudderen in de pan. Roer af en toe door om aanbakken tegen te gaan. Controleer de garing en voeg indien nodig nog fumet toe om verder te sudderen.

Blancheer alle groenten. Stoof de vers gehakte sjalot en knoflook aan in de olijfolie. Voeg de geblancheerde groenten toe. Kruid met de Erbe Italiano, peper en zout. Voeg de groenten aan de risotto toe.

Dresseer op een plat bord. Werk af met wat geraspte Parmezaan, chiffonade van munt en cress.

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