Risottoburger met zoetzuur van peen, ui en chips met geroosterde knoflook

Gebruikte bresc producten

Bresc Geroosterde knoflookpuree 325g

Bresc Harissa kruidenmix 450g

Ingrediënten

4

- 400 g risottorijst
- 250 g diversen kleuren wortel
- 100 g ui
- 100 g Bresc Geroosterde knoflookpuree
- 100 g smeerkaas
- 100 g Parmezaanse kaas
- 80 g geroosterde uitjes
- 60 g bloem
- 50 g rucola salade
- 35 g suiker
- 20 g Bresc Geroosterde knoflookpuree
- 10 g Bresc Harissa kruidenmix
- 250 ml witte wijnazijn
- 200 ml witte wijn
- 4 st hamburgerbuns
- 3 st eieren
- 2 st aardappels
- 1 l groentebouillon
- 1 klontje boter

Bereidingswijze

Snijd de ui in stukjes en bak deze samen met de knoflookpuree aan. 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 nu 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. Meng 600 g risotto met de eieren en de bloem. Vorm tot vier burgers en bak deze goudbruin. Kook de witte wijnazijn met de suiker en harissa kruidenmix tot de suiker is opgelost. Maak de wortels schoon en verwerk deze tot spaghetti. Giet de hete vloeistof op de wortel en sluit af. Laat het geheel goed afkoelen. Snijd de aardappels in dunne plakken op de mandoline. Breng 5 dl water met de 100 g geroosterde knoflookpuree aan de kook, blancheer de aardappelen zeer kort en laat afkoelen op een doek. Frituur de aardappelen op 175 °C tot deze goudbruin zijn. Snijd de hamburgerbuns open en toast voor een paar minuten. Smeer de burger in met de smeerkaas en beleg met salade. Plaats hierop de burger en werk af met zoetzuur en gefruite uitjes. Serveer het geheel met de knoflook chips.