

ZWAARDVISSTEAK EN INKTVIS RISOTTO



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gehakte sjalot
1000g



Bresc Gemarineerde
tomenstukjes 1000g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc Zongedroogde
tomenpuree 450g

INGREDIËNTEN

4

Voor de risotto

- 0,5 kg zeekeet of andere inktvis (schoon)
- 0,5 l visbouillon
- 30 g olijfolie
- 40 g Bresc Sjalotten gehakt
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 85 ml witte wijn
- 200 g risottorijst
- 25 g boter
- 2 zakjes inkt
- Parmezaanse kaas

Voor de saus

- 2,5 dl Noilly Prat
- 0,5 dl wijnazijn
- peperkorrels
- 20 g Bresc Sjalotten gehakt
- 20 g Bresc Strattu di pomodoro
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 2 dl room
- 100 g koude boter in blokjes
- 1 mespuntje saffraan

Overig

- 200 g Bresc Pomodori marinati
- 4 zwaardvisfilets van 120 g
- 1 citroen
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de grillpan voor. Zet voor de saus de sjalotten op met de Noilly Prat, azijn, saffraan en de gecrushte peperkorrels. Laat het inkoken tot 1/3 van de vloeistof pureer en zeef het geheel. Kook deze basissaus op met wat room, voeg de strattu toe. Snijd ter voorbereiding van de risotto de inktvis in blokjes. Breng de bouillon aan de kook.

Verhit de olie en bak de ui en knoflook glazig. Voeg de inktvis toe, breng op smaak met peper en zout. Voeg de rijst toe met wat witte wijn en bouillon, laat dit ongeveer 5 minuten pruttelen. Maak de risotto met behulp van de bouillon, witte wijn en de inkt.

Marineer ondertussen de zwaardvis met wat olijfolie en grilleer aan beide zijdes een ruit. Breng op smaak met peper, zout en wat citroensap.

Monteer de saus met behulp van de koude boter en een staafmixer. Voeg wat boter bij de risotto en rasp er de Parmezaanse kaas over. Serveer hier de zwaardvis en de saus bij, garneer met wat kruiden en de marinati.