

# RISOTTO MET BOSPADDESTOELEN & TIJM

Romige risotto met krachtig gebakken bospaddenstoelen, madeira, Parmezaanse kaas en verse tijm. Ontwikkeld voor een korte en constante servicebereiding.

|         |              |           |
|---------|--------------|-----------|
| 10      | 250 G        | CA. 6 MIN |
| PORTIES | RISOTTO P.P. | SERVICE   |

## INGREDIËNTEN

| INGREDIËNT                | 10 PORTIES   |
|---------------------------|--------------|
| Smiling Cook Risotto      | 2.500 g      |
| Gemengde bospaddenstoelen | 1.000 g      |
| Parmezaanse kaas          | 350 g        |
| Sjalot                    | 200 g        |
| Roomboter                 | 150 g        |
| Madeira                   | 150 ml       |
| Verse tijm                | 20 g         |
| Knoflook                  | 2 tenen      |
| Olijfolie                 | 50 ml        |
| Zwarte peper              | naar smaak   |
| Fijn zeezout              | indien nodig |

## MISE EN PLACE

- 1

Maak de paddenstoelen droog schoon. Scheur of snijd grote exemplaren grof. Houd mooie exemplaren apart voor de afwerking.
- 2

Bak de paddenstoelen in kleine charges op hoog vuur in olijfolie. Voeg boter, knoflook en tijm pas aan het einde toe.
- 3

Blus af met madeira en laat vrijwel volledig reduceren. Meng de reductie door de paddenstoelen en bewaar de afwerking apart.
- 4

Snipper de sjalot, ris de resterende tijm en rasp de Parmezaan. Houd een deel van de kaas apart voor de bordopmaak.

## BEREIDING TIJDENS DE SERVICE | PER PORTIE

- 1

Fruit sjalot in roomboter zonder kleuring. Voeg 250 g bevroren Smiling Cook Risotto toe en verwarm volledig door.
- 2

Meng circa 70 g bospaddenstoelen, enkele tijmblaadjes en 25 g Parmezaan door de risotto.
- 3

Monteer met een kleine hoeveelheid roomboter. Breng op smaak met zwarte peper en indien nodig zout.

| BORDOPMAAK                                                                                                                                                         | KRITISCH PUNT                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Schep de risotto in een warm diep bord. Verdeel de apart gehouden bospaddenstoelen over het gerecht. Werk af met geschaafde Parmezaan, verse tijm en zwarte peper. | Bak de paddenstoelen in kleine charges op hoog vuur. Een te volle pan verlaagt de temperatuur, waardoor ze vocht loslaten en minder kleur en smaak ontwikkelen. |