

RISOTTO MET GEROOKTE EENDENBORST, BRAAM & TIJM

Romige risotto met gerookte eendenborst, frisse braam, portjus en verse tijm. Een luxe herfstgerecht met weinig handelingen tijdens de service.

10	250 G	CA. 7 MIN
PORTIES	RISOTTO P.P.	SERVICE

INGREDIËNTEN

INGREDIËNT	10 PORTIES
Smiling Cook Risotto	2.500 g
Gerookte eendenborst	700 g
Verse bramen	500 g
Krachtige gevogeltejus	400 ml
Rode port	200 ml
Sjalot	150 g
Roomboter	100 g
Verse tijm	15 g
Balsamicoazijn	30 ml
Zwarte peper	naar smaak
Fijn zeezout	indien nodig

MISE EN PLACE

- 1

Snijd 500 g eendenborst in dunne plakjes voor de opmaak en 200 g in fijne reepjes voor verwerking door de risotto.
- 2

Reduceer de port tot een derde. Voeg gevogeltejus en tijm toe en kook in tot een krachtige, licht gebonden jus. Zeef.
- 3

Verwarm 200 g bramen kort met balsamico en wat portjus. Laat gedeeltelijk openvallen tot een grove compote.
- 4

Houd de mooiste bramen apart voor de opmaak. Halveer grote exemplaren. Snipper de sjalot en ris de resterende tijm.

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 20 g fijngesneden gerookte eendenborst en enkele tijmblaadjes door de risotto. Verwarm slechts kort mee.
- 3

Breng op smaak met zwarte peper. Voeg alleen indien nodig zout toe; eendenborst en jus bevatten al zout.

BORDOPMAAK	KRITISCH PUNT
Schep de risotto losjes in een warm diep bord. Verdeel circa 50 g plakjes eendenborst luchtig over het gerecht. Werk af met bramencompote, verse bramen, portjus en tijm.	Serveer de gerookte eendenborst op kamertemperatuur of verwarm zeer kort. Te sterke verhitting maakt het vlees droog en verzwakt het verfijnde rookaroma.