HERFSTRECEPT I VEGETARISCH

RISOTTO MET PEER, GORGONZOLA & WALNOOT

Romige risotto met gekaramelliseerde peer, gorgonzola dolce, geroosterde walnoten 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
Handpeer, stevig rijp	750 g
Gorgonzola dolce	450 g
Walnoten	200 g
Sjalot	150 g
Roomboter	100 g
Verse tijm	15 g
Zwarte peper	naar smaak
Fijn zeezout	indien nodig

MISE EN PLACE

1. Rooster de walnoten 6 tot 8 minuten op 160 °C. Laat afkoelen en breek grof.
2. Schil en ontpit de peren. Snijd twee derde in blokjes van 8 mm en de rest in dunne partjes.
3. Snipper de sjalot. Ris de tijm. Verdeel 300 g gorgonzola voor de risotto en 150 g voor de afwerking.
4. Karamelliseer peerblokjes en peerpartjes afzonderlijk in roomboter. Behoud een stevige beet en bewaar apart.

BEREIDING TIJDENS DE SERVICE | PER PORTIE

1. Fruit een kleine hoeveelheid sjalot in roomboter zonder kleuring. Voeg 250 g bevroren Smiling Cook Risotto toe en verwarm volledig door.
2. Meng 30 g gorgonzola, circa 50 g gekaramelliseerde peerblokjes en enkele tijmblaadjes door de risotto.
3. Laat de kaas rustig smelten. Breng op smaak met zwarte peper en uitsluitend indien nodig met zout.

BORDOPMAAK

Schep de risotto losjes in een warm diep bord. Verdeel de peerpartjes over het gerecht. Werk af met circa 15 g gorgonzola, geroosterde walnoten, verse tijm en zwarte peper.

KRITISCH PUNT

Karamelliseer de peer kort op hoog vuur. Voeg de blokjes pas aan het einde toe. Zo blijven kleur, beet en herkenbaarheid behouden.