

MAQS FOOD GROUP

making a chef's life easier

RISOTTO

RECEPTENBOEK



RISOTTO BIETOLA

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Bieten voorgekookt

Geitenkaas

Cranberry/zadenmix

Rode koolkiemen

Olijfolie

Sjalot gesnipperd

Zout en peper



BEREIDING

Snijdt een deel van de bietjes in brunoise en pureer de rest met een staafmixer.

Bak de sjalot 1 minuut in olijfolie. Voeg de bietjes in brunoise toe en bak 1 minuut mee.

Voeg de risotto toe en bak alles 2-3 minuten tot warm en smeuïg.

Meng de bietenpuree en een deel van de geitenkaas door de risotto.

Breng op smaak met zout en peper. Garneer met geitenkaas, koolkiemen, cranberry's en zadenmix.

RISOTTO CHORIZO Y POLLO

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Chorizo

Kipfiletstukjes (MAQS)

Zoete puntpaprika

Sjalot gesnipperd

Parmezaan

Saffraan

Verse oregano



BEREIDING

Grill de stukjes zoete puntpaprika en zet apart.

Bak de chorizo in eigen vet en voeg sjalot toe.

Voeg kipstukjes toe en bak 3 minuten. Voeg paprika en saffraan toe.

Voeg de risotto toe en bak 2 minuten tot warm en smeuïg.

Meng een deel van de Parmezaan door de risotto en breng op smaak met zout en peper.

Garneer met oregano en Parmezaanse flakes.

RISOTTO VERDE

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Groene asperges

Verse bladspinazie

Doperwten

Burrata

Zout en peper



BEREIDING

Grill de groene asperges en snijd een deel in stukjes.

Pureer een deel van de spinazie en zet apart.

Bak spinazie, groene aspergestukjes en een andere groente kort in olijfolie.

Voeg de risotto toe en bak 2 minuten tot warm en smeuïg.

Meng de spinaziepuree door de risotto en breng op smaak met zout en peper.

Garneer met groene asperges en burrata.

RISOTTO AL LIMONE

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Feta

Verse munt

Groene asperges

Citroen

Broccolikiemen



BEREIDING

Grill de groene asperges en snijd een deel in stukjes.

Bak aspergestukjes kort in olijfolie en voeg de risotto toe.

Bak 2 minuten tot warm en smeuïg. Meng citroensap, citroenzeste, feta en munt door de risotto.

Breng op smaak met zout en peper.

Garneer met feta, munt, broccolikiemen en gegrilde asperges.

SAFFRAANRISOTTO GAMBA

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Black tiger garnalen

Doperwten

Verse Bladspinazie

Citroen

Saffraan

Zout en peper



BEREIDING

Bak de garnalen kort in olijfolie en zet apart.

Bak doperwten en spinazie in olijfolie tot de spinazie nog een bite heeft.

Voeg de risotto en saffraan toe en bak 2 minuten tot warm en smeuïg.

Meng de garnalen en citroenzeste door de risotto.

Breng op smaak met zout en peper. Garneer met garnalen en citroenzeste.

BOSPADDENSTOELEN RISOTTO

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Bospaddenstoelen

Kastanje Champignons

Parmezaanse Kaas

Sjalot

Verse tijm en oregano

Olijfolie

Zout en peper



BEREIDING

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd of scheur in stukken.

Snipper de sjalot en hak verse kruiden.

Bak sjalot en paddenstoelen in olijfolie. Voeg de kruiden toe.

Voeg de risotto toe en verwarm 1,5 minuut op laag vuur.

Meng de helft van de Parmezaan door de risotto.

Breng op smaak met zout en peper. Garneer met verse kruiden en Parmezaanse kaas.

SAFFRAANRISOTTO GAMBA

INGREDIËNTEN

- 300g. Risotto (bakje vol)
- 9st. Garnalen
- 4st. Groene Asperges
- 50g. Doperwten (half glaasje)
- 15g. Grana Padano kaas (1 handje)
- 5st. Saffraandraadjes (niet te veel!!)
- 10ml. Citroensap
- 10g. Phase boter



BEREIDING

Verzamel alle ingrediënten in de juiste hoeveelheden

Snijd de 4 groene asperges in 4en laat de 5 saffraandraadjes alvast wellen in het citroensap, gebruik hier een tipje of eierdopje voor

Bak de 9 gamba's en 16 stukjes asperges in phase

Voeg na 2 minuten dan 50g. erwten toe

Na 1 minuut voeg je 300g. risotto toe en het saffraan/citroensap mengsel

Bak dit nog ca. 3 minuten en blijf goed roeren, de risotto is klaar als deze warm en smeug is. Zorg er voor dat deze niet te nat en niet te droog is.

Verdeel de risotto, groenten, garnalen over het bord met een lepel en zorg dat een aantal garnalen en asperges bovenop liggen

Pak een handje Grana Padano en maak deze iets kleiner er verdeel over het bord

Doe hier nog wat zout en peper overheen en het is klaar

RISOTTO SCAMPI

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Zeekraal

Scampi garnalen

Citroen

Courgette

Parmezaan

Cress

Zout en peper



BEREIDING

Grill de plakken courgette en scampi, zet ze apart.

Bak de zeekraal kort in olijfolie zodat deze nog een bite heeft.

Voeg de risotto toe en bak het geheel 2 minuten tot alles warm en een mooie substantie heeft.

Meng de scampi en courgette erdoorheen en breng op smaak met citroenzeste, Parmezaan, zout en peper.

Garneer het bord met cress en mooie plakken courgette.

RISOTTO GEITENKAAS EN WALNOOT

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Verse bladspinazie

Geitenkaas

Walnoot

Rode ui

Zout en peper



BEREIDING

Rooster de walnoten in de oven of in een pan.

Bak de rode uien en spinazie in olijfolie totdat de spinazie nog een bite heeft.

Voeg de risotto toe en bak het geheel 2 minuten tot alles warm is en een mooie substantie heeft.

Meng de helft van de geitenkaas erdoorheen en breng op smaak met zout en peper.

Garneer het bord met stukjes geitenkaas en walnoten.

TOMATENRISOTTO

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Napolitana saus (Smiling Cook)

Rucola

Parmezaan

Pijnboompitten

Half zongedroogde tomaatjes

Zout en peper



BEREIDING

Rooster de pijnboompitten in een pan of oven.

Bak de risotto in olijfolie en voeg 1/3 van het gewicht aan tomatensaus toe.

Bak de tomaatjes en een deel van de rucola mee, ca. 4 minuten, tot alles warm is en een mooie substantie heeft (niet te nat van de saus).

Voeg de helft van de Parmezaan toe en bak nog 1 minuut mee.

Breng op smaak met zout en peper.

Garneer het bord met tomaatjes, rucola, pijnboompitjes en Parmezaan.

POMPOENRISOTTO

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Pompoenpuree

Salieblaadjes

Parmezaan

Sjalotten

Chilipeper

Citroen

Amaretti (koekjes)

Zout en peper



BEREIDING

Voor de pompoenpuree kook je blokjes pompoen in ruim gezouten water ongeveer 6 minuten, tot een mesje er makkelijk doorheen glijdt.

Giet af en zorg ervoor dat het mengsel goed droog is. Pureer met een staafmixer of in de blender tot een zachte pompoenpuree.

Frituur de salieblaadjes en laat ze afkoelen.

Bak de risotto en gesnipperde sjalot in olijfolie.

Voeg na 3 minuten de pompoenpuree, de helft van de Parmezaan, chilipeper en citroensap toe. Verhit nog 2 à 3 minuten.

Breng op smaak met zout en peper.

Schep de pompoenrisotto op de borden en verdeel de gefrituurde salieblaadjes eroverheen.

Verkruimel de amaretti boven de risotto en verdeel wat extra Parmezaanse kaas.

PORTOBELLO TRUFFELRISOTTO

INGREDIËNTEN

Risotto (Smiling Cook)

Portabello

Grana Padano

Zout & peper

Kiemgroenten

Olijfolie



BEREIDING

Maak de portobello's schoon door ze af te boenen met een zacht borsteltje of keukenpapier.

Verwijder de stelen en smeer de bolle kant in met olijfolie.

Bak de risotto 2-3 minuten in olijfolie en meng de truffeltapenade erdoor.

Vul de portobello's met de risotto en leg daar een laagje Grana Padano-flakes op.

Bak de gevulde portobello's 12 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C.

Bak ze vervolgens nog ongeveer 3 minuten extra, zodat de kaas smelt en goudbruin wordt.

Serveer de portobello's op een bordje en garneer met kiemgroenten.