

Bospaddenstoelen risotto

met snijbiet

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Stoomoven
Kookplaat

Ingrediënten

- 4 stuks kipdijfilets
- 180 gr. risottorijst
- 25 gr. gedroogde paddenstoelen
- 125 gr. verse paddenstoelen
- 125 gr. snijbiet
- 1 st. ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 glas witte wijn
- 800 ml. bouillon
- 50 gr. roomboter
- 1/8 bos peterselie
- 1/8 bos bieslook
- 50 gr. Parmezaanse kaas, geraspt
- 50 gr. Walnoot
- 1 tl. Truffeltapenade
- Peper en zout
- Olijfolie
- Sap 1 citroen

Bereidingswijze

1. Doe de gedroogde bospaddenstoelen met de bouillon in een ruime pan en breng dit aan de kook.
2. Houd de pan op het laagste vermogen warm. Dit is je bouillon voor de risotto.
3. Zet een ruime pan op de inductieplaat en laat de pan 10 minuten voorverwarmen op vermogensstand 6.
4. Pel de ui en knoflook en snijd deze fijn.
5. Snijd de verse paddenstoelen fijn.
6. Snijd de stelen van de snijbiet schuin weg en maak lange repen van ca. ½ cm dik en zet tot gebruik apart.
7. Snijd de walnoot, bieslook, peterselie en het blad van de snijbiet fijn en zet tot gebruik apart.
8. Schenk een scheut olijfolie in de voorverwarmde pan en bak de paddenstoelen, knoflook en ui zacht en lichtbruin.
9. Voeg de risottorijst toe en bak deze 2 minuten mee.
10. Blus af met het glas witte wijn en laat de wijn opnemen door de rijst.
11. Voeg in een keer de kokende paddenstoelen bouillon toe en breng dit weer aan de kook.
12. Zet de pan uit.
13. Breng de paddenstoelenbouillon weer aan de kook.
14. Voeg in een keer de kokende paddenstoelen bouillon toe en pas op voor het overgebleven zand.
15. Plaats de pan in de oven en op stomen 100°C voor in totaal 22 minuten – (12 minuten voorsprong, 10 minuten samen met de groente).
16. Bak op de Teppanyaki plaat – of een andere pan – de kippendij filets en laat ze garen in de oven met behulp van de kerntemperatuur meter. De kippendij moet een kern hebben van 75 graden.
17. Haal de gare risotto uit de oven en roer er dan de fijngesneden snijbiet stengels, roomboter, truffeltapenade en de Parmezaanse kaas doorheen. Breng op smaak met peper en zout.
18. Serveer de risotto direct en bestrooi met de fijngesneden snijbiet, peterselie, bieslook en walnoot.
19. Serveer de kipdij(en) er bovenop of apart.