WINEBIZZ
Excellent Wines

SANTA TRESA RINA LANCA GRILLO VIOGNIER

BLOEDSINAASAPPEL RISOTTO MET VENKEL (30 MIN)

INGREDIENTEN

4 personen

200 gr risottorijst
2 sjalot
2 venkel
4 bloedsinaasappel
Handvol parmezaanse kaas
2 tl venkelzaad
2 el roomboter
Paar blaadjes munt
2 el sinaasappel rasp
Olijfolie
Zout
Peper

BEREIDING

Pers het sap uit 2 bloedsinaasappels en rasp de schil (zest). Schil de andere 2 bloedsinaasappels en snijd deze in partjes. Snijd de venkelknollen dun en houd het venkelloof apart voor garnering. Rooster het venkelzaad kort in een droge pan totdat het aroma vrijkomt. Maal het daarna fijn in een vijzel.

Basis voor de risotto

Verhit een scheut olijfolie in een grote pan en smelt de helft van de roomboter erbij. Voeg de fijngesnipperde sjalotten toe en fruit ze op laag vuur tot ze glazig zijn. Voeg de gesneden venkel toe en bak dit zachtjes mee totdat het begint te karameliseren (ongeveer 10 minuten). Voeg het gemalen venkelzaad toe en roer goed door.

Risotto bereiden

Voeg de risottorijst toe aan de pan en bak deze al roerend mee totdat de korrels glazig zijn.
Voeg het sap van de bloedsinaasappels toe en roer goed door totdat het sap grotendeels is opgenomen door de rijst. Voeg vervolgens een soeplepel hete bouillon toe (of water, als je geen bouillon hebt) en blijf roeren totdat de vloeistof is opgenomen. Herhaal dit proces, beetje bij beetje, totdat de rijst gaar is (ongeveer 18-20 minuten). De risotto moet romig zijn, maar de rijstkorrels moeten nog een lichte bite hebben.

Afronden

Haal de pan van het vuur en roer de resterende roomboter, Parmezaanse kaas en sinaasappelrasp door de risotto. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de bloedsinaasappelpartjes en fijngesneden munt toe en roer voorzichtig door de risotto.