

# RISOTTO MET FAZANT EN BOSPADDENSTOELEN

Recept: Johan Christiaan Reker, chef Restaurant Die Alde Heerlickeijt



## INGREDIËNTEN

### *Fazanten bouillon*

- 1 KILO FAZANTENBOUTJES
- 3 LITER WATER
- 100 GRAM UI
- 100 GRAM WORTEL
- 100 GRAM KNOLSELDERIJ
- 100 GRAM PREI
- 2 TEENTJES KNOFLOOK
- 10 TAKJES TIJM
- 5 STUKS FOELIE
- 10 PEPERKORRELS
- 2 LAURIERBLAADJES

### *Bospaddenstoelen*

- 500 GRAM BOSPADDENSTOELEN
- 100 GRAM GEROOKT BUIKSPEK VAN GOEDE KWALITEIT
- 50 GRAM ROOMBOTER OF OLIJFOLIE
- 40 GRAM PETERSELIE
- 3 TEENTJES KNOFLOOK

### *Risotto*

- 50 GRAM OLIJFOLIE
- 1 KLEINE UI
- 1 GLAS VERMOUTH
- 200 GRAM RISOTTO RIJST (CARNAROLI)
- 1 LITER FAZANTENBOUILLON
- 60 GRAM PARMEZAANSE KAAS
- 125 GRAM ROOMBOTER
- PEPER EN ZOUT

### *Materiaal*

- GROTE PAN
- SCHUIMSPAAN
- FIJNE ZEEF
- SNIJPLANK
- KOKSMES
- PLATTE PAN MET DIKKE BODEM
- HOUTEN SPATEL
- POLLEPEL
- FIJNE MICRO RASP
- MENGBAKJES
- KOEKENPAN

## *Fazantenbouillon*

01

Hak de boutjes in fijne stukjes en zet deze op in een pan met het water. Breng het geheel aan de kook, ontvet de bouillon en schuim deze af. Voeg de kruiden toe en laat het geheel circa 4 uur trekken. Zeef de bouillon en breng het weer aan de kook; ontvet het en laat het tot een derde inkoken.

## *Risotto*

02

Breng de fazantenbouillon aan de kook, zet een pollepel in de pan en hou deze tegen de kook aan. Zweet in een pan met dikke bodem de fijngesneden ui in olijfolie aan. Voeg de rijst toe en maak de rijst glazig in 3 minuten. Voeg een glas vermouth toe en laat het verdampen terwijl je roert met een houten spatel. Voeg nu twee lepels bouillon toe en laat de rijst dit opnemen, blijf constant roeren. Herhaal deze stap ongeveer zes keer en gaar de rijst in 18 minuten totdat de rijst de bouillon geheel heeft opgenomen. Voeg nu de geraspte Parmezaanse kaas en de roomboter toe en breng het op smaak met peper en zout.

## *Bospaddenstoelen*

03

Snij het buikspek in dunne reepjes en hak de peterselie fijn. Was de bospaddenstoelen met een borsteltje onder de kraan en laat de paddenstoelen op een plateau met daarop een doek drogen. Zweet in de olie/boter de gehakte knoflook en het buikspek aan en voeg de gesneden paddenstoelen toe. Bak dit gaar en breng op smaak met peper en zout. Voeg tot slot de gehakte peterselie toe.

## *Presentatie*

04

Schep de risotto in vier diepe borden en verdeel de bospaddenstoelen over de risotto. Het vocht van de paddenstoelen wat na het bakken achterblijft kan vermengd worden met olijfolie. Dit gebruik je om het gerecht te dresser. Garneer het gerecht af met wat takjes notensalade en wat dunne plakjes Parmezaanse kaas.



## Tips:

- Voor de Parmezaanse kaas kan je ook overjarige kaas van de lokale kaasboer gebruiken.
- Voor de variatie kan je de paddenstoelen ook door andere ingredienten vervangen (asperges / pompoen / broccoli enz.) dit geldt ook voor de bouillon.
- Houd voor de mooiste risotto altijd een kooktijd aan van 21 min. totaal voor het garen van de rijst.
- Als je tijdens het kookproces constant roert, bereik je de mooiste consistentie van een risotto.