



RISOTTO MET PADDENSTOELEN EN VARKENSFILET MET PAPRIKA SABAYON

Ingrediënten: (10 personen)

Risotto:	Sabayon:
500 gram risotto	200 gram rode paprika
1,25 ltr bouillon (paddenstoelen)	2 dl. groentebouillon
2 sjalotten	½ eetl. gehakte tijm
3 teentjes knoflook	4 eidooiers
250 gram paddenstoelen	75 gram koude boter
1 stengel lente ui (bosui)	
½ lpl. sinaasappel schil geraspt (zeste)	4 blaadjes basilicum voor de garnering

Risotto:

Snipper de sjalotjes en hak de knoflook fijn.

Verhit in een ruime pan of wok 3 lepels olijfolie.

Voeg de kruiden toe en de rijst, schep dit al roerbakkend om totdat de rijstkorrels glazig worden.

Voeg de bouillon toe en laat dit op laag vuur langzaam gaar worden.

Maak de paddenstoelen schoon en snij deze in grove stukken.

Snij de lente ui in dunne ringen (was deze in ruim water en laat ze uitlekken).

Verhit wat boter in de pan en bak beetje voor beetje de paddenstoelen goudbruin en maak ze op smaak met zout en peper, strooi er de lente uiringetjes overheen.

Hou de paddenstoelen apart in een bakje.

Varkensfilet:

Snij de varkensfilet in gelijke medaillons (plakken) van 2 cm.

Breng deze op smaak met zout en peper.

Bestrijk de stukjes met een kwastje met olijfolie en grill deze zeer kort in een hete grillpan.

Sabayon:

Halveer de paprika's en hak ze zonder zaadjes grof. Kook ze in de bouillon met de tijm zachtjes 15 minuten. Pureer dit daarna met de staafmixer of in een blender. Laat iets afkoelen.

Wacht op een teken van de kok met het afmaken van de sabayon.

Klop de eidooiers erdoor.

Zet de paprikasaus op een pannetje met heet water (au bain marie) en klop de sabayon tot lintdikte (dik vloeibaar). Zorg ervoor dat de saus niet kookt maar wel gebonden is zodat de eidooiers gaar zijn. Klop er kleine klontjes boter door en voeg zout naar smaak toe.

Vlees

Plaats het vlees in de oven op het teken van de kok.

(185 graden Celsius) ongeveer 8 minuten .

Zet er na 4 minuten de paddenstoelen bij.

Risotto

Schep de sinaasappel en de paddenstoelen door de risotto heen en maak de risotto op smaak met zout en peper.

Serveer de risotto in een ring , dan het vlees ernaast, hierop een lepel sabayon en sluit af met een blaadje basilicum.