



Voor
gerecht

Saffraanrisotto

met ratatouille, garnalen en Parmigiano reggiano



Hocras
voor horeca en verbruik

Saffraanrisotto

met ratatouille, garnalen en Parmigiano reggiano

Benodigdheden

(voorgerecht voor 4 personen)

Saffraanrisotto:

150 gr risotto rijst
30 gr zwarte olijven, taggiasche
15 ml olijfolie
1,5 gr saffraan (heel)
1 st laurierblad
20 gr groentebouillonpoeder
30 ml witte tafelwijn
30 gr Parmigiano reggiano,
24-25 maanden
120 gr rauwe garnalen
45 gr groene aspergetips
60 gr ratatouille zonder
aubergine, 15 mm
30 gr gesnipperde uien
5 gr verse knoflook
450 ml water
peper naar smaak

Rucola:

10 gr rucola sla

Mise en place & handelingen

Laat de olijven uitlekken en rasp de kaas. Hak de knoflook en fruit de knoflook, uien en het laurierblad aan en voeg de risotto toe. Blus dit af met de wijn en doe de saffraandrazen erbij.

Voeg vervolgens water en bouillon toe en laat het zachtjes inkoken tot de risotto al dente is.

Roer dan de gesneden ratatouille, aspergetips en garnalen erdoor en laat het nog ca. 2 minuten zachtjes doorkoken. Voeg als laatste de geraspte kaas toe (hou wat kaas over om te garneren).

Bordopmaak

Schep de risotto op een diep bord en verdeel hier de rucola over. Strooi ter garnering nog wat geraspte kaas over de rucola.

Wijnadvies!

Chardonnay

BOLLINI

Trentino, Italië

fles 75 cl

08.818.22

perzik, toast, wit fruit, frisse onderton



Hocras B.V.

Franse Kampweg 38

Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl

Hocras