



Aspergerisotto met zeebaars (of alternatief)

Recept voor 4 personen (ga ik nog aanpassen naar 14)

Ingrediënten:

- 12 witte asperges
- 12 groene asperges
- 28 bospeentjes met 2 cm loof
- bladpeterselie
- 5 eetlepels olijfolie
- 1½ ui fijngesnipperd
- 500 gr risottorijst
- 400 ml droge witte wijn
- 1000 ml visbouillon
- 200 ml slagroom
- Klont boter
- 5 eetlepels geraspte Parmezaan
- 6 el boter
- 14 zeebaarsfilets

Bereiding:

Schil de asperges en snijd de onderkant er vanaf. Snijd van de asperges de bovenste 4 cm af en de rest in stukjes van 3 cm. Houd beide gescheiden. Kook de schillen 20 minuten in water met wat zout en suiker. Blanceer eerst de stukje aspege zodanig dat ze niet meer rauw zijn. Haal ze eruit en doe hetzelfde met de kopjes. Verhit de olie en zweet de ui aan. Voeg de rijst toe en bak deze onder voortdurend roeren totdat zij glazig is. Blus vervolgens af met de wijn. Schep steeds bouillon toe en laat de rijst langzaam garen. Als de rijst bijna gaar is kunnen de asperges erbij. Verwarm de slagroom, boter en kaas. Schep dit door de risotto.

Smelt boter in de koekenpan en bak de vis op het vel krokant. Draai de vis om en laat hem nog heel even doorbakken totdat deze gaar is. Bestrooi daarna met een beetje zout.

Met een steker de risotto op een voorverwarmd bord plaatsen, daarop de vis en 2 worteltjes ernaast.