



## **Bavet met risotto**

### **Ingrediënten bavet:**

1 kg Bavet  
2 bakjes champignons  
2 sjalots  
1 knoflook  
1,5 dl olijfolie  
0,5 liter azijn  
Rucola  
Boter  
Sla  
Peper  
Zout

### **Ingrediënten Risotto:**

2,5 liter kippenbouillon  
50g boter  
1 rarfijn gesneden ui  
400g vialone nano rijst  
2dl barolo, plus wat extra voor bij het serveren.

### **Voor de mantecatura:**

Ca. 75 g koude boter in kleine blokjes  
Ca. 100g fijngeraspte castelmangokaas

### **Bereiding bavet:**

- Bavet peperen en zouten, insmeren met olijfolie. Dit in een droge pan bakken en op een rooster even laten afkoelen. Vervolgens de bavet insmeren met mosterd en knoflook. De bavet vervolgens in een oven van 120 graden in 15 minuten garen en vervolgens laten afkoelen
- Champignons: Sjalot en knoflook fijn snijden en apart houden. Champignons in 8 stukjes snijden en deze in een beetje olie bakken tot ze droog zijn. Sjalot aanfruiten, de knoflook toevoegen en van het vuur nemen. Hier azijn opgieten en met een garde de olijfolie er bij roeren. Op smaak brengen met peper en zout

### **Bereiding Risotto:**

- Breng de bouillon aan de kook vlak bij de plaat s waar u de risotto gaat maken, draai het vuur zo laag mogelijk, zo laag dat de bouillon nog net beweegt.
- Smelt de boter in een pan met een dikke bodem en doe de fijngesneden ui erin. Smoor de ui zachtjes 5 minuten tot hij glazig is
- Doe de rijst erin, roer goed zodat alle korrels met boter zijn bedekt en "rooster" ze. Als alle korrels heet zijn kunt u de barolowijn toevoegen. Laat de wijn volledig verdampen tot ui en rijst goed droog zijn
- Voeg nu de bouillon toe, een of twee soeplepels per keer en roer daarbij voortdurend over de bodem en de wand van de pan. Als de bouillon volledig is opgenomen, kunt u de volgende portie toevoegen. Doe er als de rijst niet diep rozerood is nog een scheutje barolo bij.
- Ga op deze manier nog 15-17 minuten door en blijf toevoegen. Verminder na 12-14 minuten de hoeveelheid om te voorkomen dat de rijst te nat wordt. De risotto is klaar als de korrels gaar, maar in het midden nog al dente zijn.
- Draai het vuur laag en laat de risotto een minuut met rust. Meng dan voor de mantecatura met een houten lepel de blokjes koude boter, gevolgd door de kas, stevig kloppend diir de rijst en schud de pan flink heen en weer. Breng op smaak met zout en peper.



### Uitserveren:

- Borden uitzetten
- Champignons en de dressing over de borden verdelen
- Bavet dun trancheren en speels op de borden leggen
- Risotto over de borden verdelen met een kuiltje in het middel. Giet een beetje barolo in het kuiltje en rasp er een beetje castelmagnokaas erover.
- Debraceren