



Truffelrisotto met lam en aubergine

Ingrediënten

8 el olijfolie
4 el boter
5 lamsracks (2 stuks pp)
2 uitjes
4 teentjes knoflook
300 gram truffelrisotto
9 dl kippenbouillon
2 aubergines
2 handen groene olijven
2 handen zwarte olijven
20 blaadjes basilicum
4 el witte balsamicoazijn
Zout en peper
Ovenschaal

Bereidingswijze (bereidingstijd 30 minuten, wachttijd 90 minuten)

Verwarm de oven voor op 190 graden C. Leg de aubergine in een ingevette ovenschaal en zet deze 45 minuten in de oven. Haal de aubergine uit de oven en laat afkoelen. Laat hierna de oven afkoelen tot 70 graden. Verhit 2 el olijfolie en 2 el boter in een pan. Bak de lamsracks aan alle kanten in ongeveer 2 minuten bruin. Leg de racks vervolgens in een ovenschaal en laat deze 45 minuten in de oven op 70 graden langzaam garen.

Pel en snipper 2 uitjes en 2 teentjes knoflook. Verhit 2 el olie in een pan en voeg de fijngesnipperde ui en knoflook toe, fruit deze kort aan. Voeg de risottorijst toe en bak deze mee tot de rijst glazig wordt. Voeg een deel van de bouillon toe zodat de rijst net onder staat. Laat de pan op halfhoog vuur staan en laat de rijst het vocht opnemen onder voortdurend roeren. Voeg telkens een klein beetje bouillon toe en blijf roeren. Voeg als laatste, als alle bouillon is opgenomen, nog een klontje boter toe en de geraspte kaas.

Verwijder de schil van de aubergine en snij het vruchtvlees in stukken. Snij de olijven in ringen en snij 2 gepelde teentjes knoflook fijn. Voeg dit samen met de 20 blaadjes basilicum, 4 el balsamicoazijn en 4 el olijfolie toe aan de aubergine. Meng het door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Serveren

Snij de lamsracks doormidden. Verdeel de aubergine salade over de borden, leg hierop een hoopje risotto en 2 stuks lamsrack. Garneer het gerecht met wat blaadjes basilicum.