

Zeeduivel in Parmaham

Datum: 18-03-2013
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Risotto:
- 1600 ml groentebouillon
- 2 uien
- 2 teentje knoflook
- 10 eetl. olijfolie
- 400 g risottorijst
- 300 ml droge witte wijn
- zout
- 2 prei
- 100 g geraspte kaas
- versgemalen peper

Zeeduivel:
- 7 moten zeeduivelfilet
- 14 of 21 plakken parmaham (afhankelijk van grootte)

Aardappelchips:
- 6 Roseval aardappels met schil
- 2 l frituurolie
- zout

Bereidingswijze:

Risotto:
Breng de bouillon aan de kook. Pel en snijd de ui en knoflook fijn. Verhit olie in een pan en fruit de ui, knoflook en risotto. Blus af met de wijn en laat de wijn weg koken. Voeg circa 200 ml bouillon toe en laat langzaam al roerend inkoken. Herhaal dit tot de risotto gaar is. Breng een pan met water en zout aan de kook. Was en snijd de prei in kleine stukjes. Blancheer de prei circa 1 minuut en voeg de prei en kaas toe aan de risotto en breng op smaak met zout en peper.

Zeeduivel:
Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de zeeduivelfilet in gelijke stukken. Verhit een scheut olie in een pan en bak de zeeduivel rondom goudbruin. Haal de zeeduivel uit de pan en rol ze in de plakken parmaham. Gaar de vis circa 15 minuten in de oven.

Aardappelchips:
Snijd de Roseval aardappels op een mandoline in flinterdunne plakjes. Was de plakjes en dep ze goed droog. Verhit een pan met frituurolie en bak de chips goudbruin en knapperig. Laat ze uitlekken en breng op smaak met zout. Serveer de vis met de risotto en de chips.