

Coquilles jabon fume met romige risotto

Datum:	20-03-2024
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Bram Joosten
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Risotto:
- 400 g risotto
- 4 eetl. olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 150 ml droge witte wijn
- 2 l kippenbouillon
- 2 peren
- 250 g Roquefort/ gorgonzola
- 80 g geraspte kaas
- 50 g boter
- 30 g truffel tapenade
- 8 plakjes rauwe ham fijngesneden

Coquilles:
- 8 coquilles
- 3 eetl. roomboter
- olijfolie
- zwarte peper
- beetje citroensap

Bereidingswijze:

Risotto:

Verhit de olie in een pan met dikke bodem en fruit daarin de uien glazig. Voeg na 5 minuten de rijst toe en bak deze op laag vuur totdat de korrels glanzen. Blus af met de witte wijn en laat deze al roerend verdampen. Draai het vuur laag en schenk er een flinke scheut bouillon bij. Laat de risotto rijst dit al roerend opnemen. Blijf dit om de paar minuten doen totdat alle bouillon is opgenomen… dit duurt ongeveer 20 minuten. Was 2 peren en snij deze in blokjes. Verhit de boter in de pan en bak de peren zacht. Snij ook de gorgonzola kaas in blokjes. Voeg de blokjes peer, blokjes Roquefort, ham en truffel toe aan de risotto en breng verder op smaak met zwarte peper en zout. Leg de deksel op de pan en laat de risotto 2 minuten staan.

Coquilles:

Spoel de coquilles zachtjes af onder de kraan en dep ze voorzichtig en secuur droog. Zet een koekenpan op medium tot hoog vuur en voeg een scheut boter en een scheut olie toe. Maak de pan, boter en olie goed heet, maar laat de boter niet verbranden. Zet zo nodig het vuur iets lager. Leg je de coquilles in de pan. Zet het vuur hoog. Zorg ervoor dat je niet te veel coquilles tegelijk bakt. Je wilt ze echt een beetje bruin bakken en dus niet stoven in hun eigen vocht. Eventueel bak je de coquilles liever in meerdere pannen. Bak de coquilles 1 a 2 minuten per kant. Je wilt een krokante, lichtbruine buitenkant, maar van binnen moet de coquilles nog een beetje rauw/zacht zijn. Blus af met een kneepje citroensap en wat zwarte peper.

Serveren:

Schep de risotto in de diepe borden en leg de coquille erop.