

3-6-2015

---

Kookavond

## Filet van knorhaan in olijfolie gefruit, risotto verfijnd met saffraan

Nodig voor 4 pers:

- 4 knorhaantjes (rouget barbet of mul)
- 4 nori vellen
- 150 gr. Risottorijst
- ½ l. visfumet
- ¼ ui
- 2 gr. Saffraan
- Peper zout
- 1 koffielepel pastis
- 2 eidooiers
- 300 gr. Boter
- 2 el witte wijn
- ½ citroen
- 20 gr. Spinazie
- 15 gr. Basilicum
- Room

Zo maak je het:

- Reinig en schub de knorhaan, haal de graad uit tot aan het staartstuk, spoel en dep droog
- Maak vervolgens de risotto: hak de ui fijn en fruit aan in olijfolie. Voeg de rijst toe en bevochtig met visfumet tot de rijst juist onder staat. Kruid met de saffraan, pastis, peper en zout. Dek af met keukenpapier en laat op laag vuur uitkoken. Bevochtig terug en ga zo door tot de rijst gaar is. Rol de risotto in de nori vellen zodat je 4 rolletjes hebt, stoom deze 2 min. zodat de nori gaar is.

- Fruit de knorhaan langs beide zijden aan. Doorprik deze zodat je hem rechtop kan plaatsen en 10 min. in een voorverwarmde oven van 200°C verder kan haren.
- Saus: warm de spinazie en de basilicum in de room tot net onder het kookpunt. Mix fijn
- Maak een mousseline van de eieren, witte wijn en de boter, kruid af met citroensap, de kruidenroom, peper en zout.
- Leg een lepel saus op een bord, schik er de nori-rol op en plaats de knorhaan er tegen.