

10-12-2015

Kookavond

Risotto met groene kruiden en scampi op toast met gebakken st-Jakobsnoot

Nodig voor 10 personen:

- 50 gr. risotto rijst (Arborio, Vialone Nano of Carnaroli)
- ½ blokje kruidenbouillon
- 2 sjalotten versnipperd
- ½ teentje look
- olijfolie
- groene kruidencouilis
- 5 sneden toastbrood
- 10 st-Jakobsnoten
- 50 gr gemalen Parmezaanse kaas
- klontje boter
- 5 grote scampi

Zo maak je het:

- Versnipper de sjalot en plet de verse look tot een pasta.
- Zet een ruime kookpot met een scheut olijfolie op matig vuur.
- Stoof hierin al roerend de sjalotten en de look aan. Laat de sjalot niet kleuren !
- Schep vervolgens de risotto-rijst in de kookpot.
- Voeg voor elke hoeveelheid risotto een dubbele hoeveelheid groentebouillon toe.
- Zet het deksel op de pot en laat de rijst garen op een zacht vuur. Roer regelmatig om.
- Controleer regelmatig de pot met rijst. Zodra de rijst het vocht heeft geabsorbeerd, mag je de in stukjes gesneden scampi onder roeren en wat laten garen.
- Voeg nu de groene kruiden couilis, gemalen kaas en klontje boter toe en breng op smaak met peper en zout.
- Met behulp van een ring duw je schijfjes uit het toastbrood.
- Warm wat boter op in een antikleefpan en kleur het brood langs beide zijden goudkleurig aan. Leg op boterpapier zodat het meeste vet wordt opgeslorpt.
- Halveer de coquilles, kruid met peper en zout en bak goudbruin langs beide zijden.
- Met behulp van een ring maak je een torentje. Eerst de toast, vervolgens wat rijst en werk af met een schijfje coquille.