



Amuse van Vialone Nano risotto met Nougat en Pecorino

Benodigheden: 200 gram vialone rijst, 3 sjalotten, 50 gram roomboter, 600 cc fond de volaille, zout, peper en enkele druppels truffelolie, 75 gram Parmezaanse kaas. 10 repen zachte nougat. Drie soorten gekonfijte vruchten. Appelstroop. 200 gram Pecorinokaas.

Werkwijze: Sjalotten snipperen, fruiten in de 75 gram roomboter, **rijst** toevoegen en geleidelijk aan de fond, beetje voor beetje erdoor roeren tot de rijst gaar is (20 minuten). Verfijnen met 3 druppels truffelolie en Parmezaanse kaas.

Nougat in 5½ cm lengte snijden. Tien van deze stukken diagonaal doormidden snijden. Tien stukken horizontaal doormidden snijden en zes stukken in brunoise snijden.

De **gekonfijte vruchten** in flinterdunne plakken snijden.

Pecorinokaas in dunne krullen schaven. Drie eetlepels **appelstroop** lichtelijk verwarmen.

Opmaak: Op de borden van links naar rechts een **brede streep** appelstroop trekken en met behulp van een ring de risotto in het midden leggen. Bestrooien met enkele brunoise gesneden nougat. Links onder de streep de als punt gesneden nougat plaatsen en boven de streep de horizontaal gesneden nougat. Tegen de risotto, drie kleuren gekonfijte vruchten plakjes. Rechts onder een krul van de Pecorinokaas.