



Paddenstoelen risotto

Benodigheden: Boter, 3 sjalotten, 800 gram risotto met truffel, 2 liter runderfond, 3 dl. witte wijn, sap van 2 citroenen, 400 gram geraspte Parmezaan, 1 bos blad peterselie, 500 gram kastanje champignons, 500 gram kleine Eryngi (Cêpes), 1 doosje roze oesterzwammen, olijfolie, 2 doosjes Tahoon Cress. 200 gram vossenbessen

Roomsaus: ½ liter kookroom, ½ liter bruine fond, scheut Cognac of Calvados, 1 teentje knoflook, smaakstoffen, bindmiddel. Ringen.

Werkwijze: Eerst de hele mise en place maken en op het allerlaatste moment de risotto bereiden. Ronde borden.

Paddenstoelen in plakken snijden, (het teveel aan steeltjes in de roomsaus doen), en kort in de hete olie bakken, verwennen met peper en zout.

Peterselie fijnhakken. Tahoon **Cress** (smaakt naar champignons) knippen en in iets water leggen. **Parmezaan** raspen. **Citroenen** wassen en met de zesteur bewerken, zestes als garnering gebruiken en de citroenen uitpersen.

Roomsaus maken, pureren in de blender en de smaak controleren. **Ringen** insmeren met boter. Sjalotten snipperen en alvast fruiten. **Runderfond** lichtelijk verwarmen.

Twintig minuten voordat we aan tafel gaan, de risotto fruiten, **beetje voor beetje** de runderfond en de witte wijn toevoegen, met de spatel regelmatig roeren en steeds vocht erbij doen. Verwennen met iets zout, peper, gehakte peterselie.

Warm zetten en vlak voor het serveren, **een gedeelte** van de **warme paddenstoelen** en de geraspte kaas eronder spatelen.

Op **de borden** wat **sous** draperen en met behulp van ringen, een **timbaal risotto** maken met erop de andere **helft van de padenstoelen**, zestes en mooie takje **Tahoon Cress**.