



Risotto met Gamba's

Benodigheden: 500 gram Carnaroli rijst (Vercelli), 4 eetlepels olijfolie, 1 ui, 2 theelepels kerriepoeder, 1 liter vis fond, 1 paprika, 150 gram diepvries doperwtten, 5 takjes koriander, sap van 2 citroenen (zestes bewaren) 2 dl. yoghurt. Ringen. Twee Scampi's p.p.

Beslag van Tempurameel, 2 doosjes Red Mustard Cress, 1 pakje **Japanse zeewier.**

Spuitbare bolletjes van 500 gram Mascarpone, zout/peper, sap van 2 citroenen (zestes), 200 gram gepureerde spinazie. Spuitzak. Broeivet (mini sla).

Werkwijze: Tempurabeslag maken van water, kerriepoeder en tempurameel in de dikte van pannenkoekenbeslag. **Scampi's wassen,** drogen, verwennen met peper en zout, door de bloem halen en door het tempurabeslag. **Kort zwemmend frituren op 170°C.**

Citroenen wassen en met de zesteur bewerken. **Paprika** in fijne brunoise snijden en samen met de **doperwtten 3 minuten** blancheren. **Koud spoelen.**

Blaadjes koriander fijnhakken. **Ui snipperen.**

Spuitbare groene bolletjes: Spinazieblaadjes 3 minuten blancheren in kokend water, afgieten, koud spoelen, uitknijpen en **pureren** in de blender. **Vermengen** onder de **Mascarpone,** verfijnen met citroensap, iets zout en peper. **In een spuitzak doen.**

Ringen insmeren met olijfolie. **Risotto:** Gesnipperde ui met iets kerriepoeder fruiten, rijst toevoegen en geleidelijk de fond toevoegen. **Regelmatig roeren** en ongeveer 15 minuten koken. Wanneer de **risotto gaar** is, het citroensap, yoghurt, doperwtten/paprika en de koriander erdoor roeren en even **warm houden** in de **réchaudkast.**

Opmaak: Op de borden, **5 cm. lang, kleine groen bolletjes** spuiten van groot naar klein.
De **ring in het midden** van de borden en **vullen** met de risotto, boven enkele **blaadjes**
broeivet, de **twee warme scampi's**, gearneerd met takjes **Red Mustard** en **zestes d'citron**.