

Risotto van parelgort met paddenstoelen en salie	
Hoofdgerecht voor 4 personen	
<p>Ingrediënten</p> <p>20 baadjes Salie 250 g Parelgort (geslepen gerst) 5 eetl. Milde olijfolie 3 Sjalotjes 2 stengels Bleekselderij 2 tenen Knoflook 200 g Gemengde paddenstoelen 1 dl Vermouth of droge witte wijn 1 l Paddenstoelenbouillon of runderbouillon 80 g Geraspte Parmezaanse kaas 100 g Koude roomboter 1 bolletje Saltufo *</p>	<p>Materialen</p> <p>Koekenpan 2x Keukenpapier Maatbeker Kookpan Snijplank Mes Champ.borsteltje/keukenpapier Kookpan met dikke bodem Houten spatel</p>
<p>Handelingen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bouillon aan de kook brengen 2. Parelgort gaar koken in de bouillon en vermouth 3. Parelgort na ca. 40 minuten op gaarheid testen * en vuur uit zetten 4. Ondertussen: sjalotjes en knoflook schoonmaken en fijnhakken 5. Paddenstoelen schoonmaken, helft fijnhakken en helft in plakjes snijden; kleine exemplaren heel laten 6. Bleekselderij schoonmaken en in flinterdunne plakjes snijden 7. Olijfolie in koekenpan verhitten 8. Sjalotjes, knoflook en bleekselderij toevoegen en fruiten 9. Alleen de gehakte paddenstoelen met flinke snuf zout toevoegen en bakken tot de helft van het vocht verdwenen is 10. Deze paddenstoelen toevoegen aan de parelgort 11. (Op snijmachine) 12 zeer dunne plakjes van de saltufo snijden 12. Rest van de saltufo in zeer kleine blokjes snijden en toevoegen aan de risotto van parelgort 13. Salie bakken: helft van de boter smelten er de blaadjes inleggen, zachtjes in ca. 2 minuten om en om bakken. Op keukenpapier uit laten lekken. De bakboter bewaren 14. Pan risotto op laag vuur verwarmen en kaas erdoor scheppen 15. Risotto smeugig maken met extra bouillon en klontjes koude roomboter 16. Bakboter van de salie opnieuw verhitten en de hele/gesneden paddenstoelen met een snuf zout en peper kort en fel bakken 17. Risotto zout en peper op smaak brengen en direct serveren, gegarneerd met paddenstoelen, plakjes saltufo en salieblaadjes 	<p>Opmerkingen</p> <p>Met het deksel op de pan</p> <p>Niet afgieten</p> <p>Schoonmaken met borsteltje of keukenpapier</p> <p>Bewaren voor de garnering</p>
<p>Tips</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Serveer met beetgare bimi (aspergebroomsoort) of broccoli, gebakken courgette of geroosterde pompoen. ▪ Parelgort houdt een 'bite', dus kan niet snel te gaar of papperig worden. Dit in tegenstelling tot risottorijst, die je gaart door de warme bouillon in gedeelten op te laten nemen door de rijst, totdat de juiste gaarheid is bereikt. ▪ * Saltufo is een truffelsalami met een laagje Parmezaanse kaas. 	