



Traiteur Partyservice van Hoof
Elke keer creatief en kwaliteit

Kabeljauwfilet met zeekraal, risotto van scampi met kriekbier (Kersenbier)

ingredienten: [courgette](#) [arborio rijst](#) [ui](#) [kriek](#) [visbouillon](#) [gele paprika](#) [rode paprika](#) [groene paprika](#) [look](#) [scampi](#) [saffraan](#) [bieslook](#) [olijfolie](#) [kerstomaat](#) [kabeljauwfilet](#) [zeekraal](#)

Benodigheden voor 4 personen

Benodigheden voor 4 personen VOOR DE RISOTTO - 1 courgette - 300 g Arborio rijst (Italiaanse rijst voor risotto) - 1 ui - ½ liter Kriek - 1 l warme bouillon (vis en/of groentebouillon) - ½ gele paprika - ½ rode paprika - ½ groene paprika - 2 teentjes look - 8 scampi (gamba's of tijgergarnalen) - 0,1 à 0,2 g saffraan (optioneel) - 50 g parmezaanse kaas - 1 bosje bieslook - peper en zout - olijfolie - Solo margarine VOOR DE KERSTOMAATJES - 8 kerstomaatjes - peper en zout - olijfolie VOOR DE KABELJAUWFILETS - 4 kabeljauwfilets (van 150 g/stuk) - 1 doosje zee kraal - 1 kleine ui - peper en zout - Solo margarine VOOR DE DECORATIE - 8 stengels bieslook - 4 parmezaanse kaas schilfers

Bereiding

RISOTTO MET KRIEKBIER Snijd de courgette in brede tagliatelle. Verhit margarine in een braadpan en bak de courgette op een hoog vuur gedurende 2 à 3 minuten. Zet de pan naast het vuur. Snijd de paprika's in fijne brunoises* en stoof ze in een pannetje met een zeer fijn gehakt teentje knoflook tot ze beetbaar zijn. Ondertussen bak je de scampi in een wokpan met wat olijfolie en het resterende fijngehakte teentje look. Belangrijk is dat je de scampi kort bakt, anders wordt het vlees taai. Hak een ui zeer fijn en fruit de ui in een grote braadpan. Voeg hier de rijst aan toe. Blijf goed in de rijst roeren tot deze glazig wordt. Blus de rijst met kriek. De rijst mag volledig bedekt worden met het kriekbier. Als de rijst de kriek volledig heeft opgeslorpt, voeg je een flinke scheut bouillon toe. Blijf goed door de risotto roeren en voeg beetje per beetje de bouillon toe. Na ongeveer 20 min. is de rijst bijna gaar. Proef van de risotto en voeg naar smaak peper en zout toe. Voeg een laatste flinke scheut kriekbier toe. Optioneel kan je saffraan toevoegen om de rijst mooi roze te kleuren. Snijd de scampi in beetklare stukjes en voeg paprika's aan de risotto toe. Om te voorkomen dat het vlees taai wordt, worden de scampi pas op het einde van de kooktijd van de risotto toegevoegd. Laat alles verder inkoken tot de rijst gaar is: zacht aan de buitenkant met een kern die al dente is. Tenslotte voeg je de geraspte parmezaanse kaas en wat vetstof toe zodat de risotto lekker smeugig wordt. Nog even de versnipperde bieslook onder de risotto mengen en dit gerecht is klaar om geserveerd te worden. KERSTOMAATJES Bak in een pan de kerstomaatjes kort aan in olijfolie en kruid met peper en zout. KABELJAUW MET ZEEKRAAL Bak de kabeljauwfilets in een braadpan met een weinig margarine. Kruid de filets met peper en slechts weinig zout. De zee kraal op zich is reeds voldoende zout van smaak. Bak de filets aan beide kanten en plaats dan het deksel op de pan zodat de vis kan garen en de sappen bewaard



Traiteur Partyservice van Hoof

Elke keer creatief en kwaliteit

blijven. Voor de zeekraal versnipper je een kleine ui en stooft je de ui glazig. Voeg er de zeekraal aan toe en laat ongeveer 6 min. stoven. Kruid de zeekraal met een beetje peper, maar zeker geen zout! Bordschikking: Kies bij voorkeur een langwerpige bord. Schik de courgette onderaan in een ringvorm op het bord. Bovenop de courgette schep je de risotto. Druk voorzichtig uit de ringvorm. Met de zeekraal creëer je een bedje voor de kabeljauwfilet. Versier tenslotte met twee kerstomaatjes en strooi nog wat peper over het bord. Als laatste werk je de risotto af met enkele schilfers Parmezaanse kaas en twee stengeltjes bieslook.

Tips

- * Zeekraal Zeekraal is een stengelgroente en bestaat uit vertakte vlezige groen of roodachtige stengeltjes. De groente wordt alleen als jonge plant gegeten en heeft een uitgesproken zoute, visachtige smaak. De groente is verkrijgbaar vanaf april tot juli.
- * In brunoise snijden Snijden in kleine dobbelsteentjes van een maximale grootte van 5 mm.
- * Verse kabeljauwfilet is heerlijk zonder saus. Voor de liefhebbers kan je eventueel een beetje verse roomboter smelten en over de vis gieten.

Traiteur van Hoof