



## Risotto gorgonzola | gegrilde groenten tomaat | dragonolie

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Risottoballetjes</u></b>                      1100 ml groentebouillon (fles)                      75 g sjalot                      250 g risottorijst                      75 g knolselderij                      50 g Parmezaanse kaas                      30 g pesto                      200 g pittige Gorgonzola                      150 g fijn paneermeel                      150 g eiwit                      200 g panko                      frituurolie</p>	<p><b><u>Risottoballetjes ( shockvriezer aanzetten)</u></b>                      Verwarm de oven voor op 180°C.                      Maak 1100 ml groentebouillon, houd 100 ml apart voor de tomatensaus.                      Snijd de sjalot en knolselderij zeer fijn, en fruit deze aan zonder te kleuren.                      Voeg de risottorijst erbij en fruit mee.                      Voeg de groentebouillon in delen toe. Kook tot de risotto gaar is.                      Voeg de gorgonzola, pesto en de geraspte Parmezaan toe. Roer dit goed door en doe dit in een bak. Zet in de koeling en laat afkoelen.</p> <p><b><u>Balletjes draaien</u></b>                      Maak met de kleinste ijsbollentang 24 porties en rol bolletjes van de afgekoelde risotto zet daarna voor 15 min in de shockvriezer                      Rol de bolletjes eerst door het fijne paneermeel, haal dan door losgeroerd eiwit en vervolgens door de panko.</p>
<p><b><u>Tomatensaus</u></b>                      500 g vleestomaten                      3 tenen knoflook                      75 g sjalot                      3 tak tijm                      15 g gedroogde tomaat                      35 g tomatenpuree                      125 ml room                      100 ml groenten bouillon                      50 g crème fraîche                      3 g basilicum                      Peper en zout</p>	<p><b><u>Tomatensaus</u></b>                      Plisseer de tomaten en verwijder de zaadlijsten en snijd in stukken.                      Hak de sjalot en knoflook fijn, en zweet aan in olie van de zongedroogde tomaten. Voeg vervolgens de zongedroogde tomaat, takjes tijm en tomatenpuree toe aan de in stukken gesneden tomaten toe.                      Voeg de groentebouillon toe en laat inkoken. Voeg vervolgens de crème fraîche en de room toe en laat inkoken tot sausdikte. Voeg de basilicum toe. Pureer met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout. Zet in de warmhoudkast.</p>
<p><b><u>Dragonolie</u></b>                      100 ml maisolie                      50 g dragonblaadjes</p>	<p><b><u>Dragonolie</u></b>                      Blancheer de dragonblaadjes kort en droog ze. Doe dit samen met de olie in een blender en laat dit 10 minuten draaien.                      Zeef en doe over in spuitflacon.</p>
<p><b><u>Garnituren</u></b>                      1 rode paprika                      1 oranje paprika                      1 teen knoflook                      1 groene courgette                      1 gele courgette                      100 ml zonnebloemolie                      5 grote champignons                      peper en zout</p>	<p><b><u>Garnituren</u></b>                      Schil de rode en oranje paprika en snijd in blokjes van 1 cm. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een steelpan, voeg de paprika toe met een geplette teen knoflook en laat dit fruiten. Voeg peper en zout toe. Giet wat zonnebloem olie toe totdat het net onderstaat.                      Laat dit 20 minuten konfijten op lage temperatuur. Zet daarna weg.                      Schaaf de groene en gele courgette in lange linten met een kaasschaaf. Gril op een hete plaat. Breng op smaak met peper en zout. Zet in de warmhoudkast.                      Schil de champignons, ontdoe ze van de steel en snijd ze in plakken. Gril op een hete plaat. Zet in de warmhoudkast.</p>

# MENU MAART 2025



## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Frituur per 6 balletjes op 180°C in 3,5 minuut. Laat uitdruipen op keukenpapier.

Plaats op een bord. Schep wat tomatensaus op het bord en druppel hierop de dragonolie.

Garneer hier omheen de gegrilde groentes, druppel nog wat dragonolie overheen.

