



EEN BIERRECEPT VAN RIK GORREE

Chef in de bierkeuken van Het Bierhuis te Breda. Interesse in een leuke beer-food pairing avond? Heerlijke gerechtjes die perfect passen bij de nog veel lekkerdere speciaalbiertjes! Bel, mail, app, of veel gezelliger, kom langs dan bespreken we, (uiteraard geheel vrijblijvend), de ontelbare mogelijkheden!

IL RISOTTO DI FUTURO

Bier risotto met spek, paddestoelen en Grape Ale van Brouwerij De Toekomst in Fijnaart.

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

5 eetlepels goeie olijfolie
1 ui fijngesnipperd
200 gram gerookt ontbijtspek
200 gram gemengde paddestoelen
400 gram Arborio risotto
1 flesje Grape Ale van Brouwerij De Toekomst
1,2 liter porcinebouillon (als je dit niet hebt, kippenbouillon kan ook)
50 gram roomboter
100 gram geraspte pecorino kaas
platte peterselie



BEREIDING

Allereerst twee risottotips: A) Risotto roer je tijdens het koken met een houten lepel of spatel. Een niet houten lepel kan de rijst breken en dan wordt het een smurrietje. B) Risotto kan niet mislukken als je er bij blijft en rustig blijft roeren. Tranquillo dus!

Spoel de spekblokjes af onder de kraan en bak ze semi-krokant in een grote koekenpan met wat olijfolie. Schep de spekjes uit de pan en en houdt ze apart. Maak de paddestoelen schoon. Snijd ze vervolgens in plakjes. Schil en snipper de ui. Smoor de fijngesnipperde ui zo'n 3 minuten, maar zorg dat de ui niet bruin wordt. Doe vervolgens de paddestoelen en fijngesneden platte peterselie erbij en bak dit samen nog eens 3 minuten. Blijf goed roeren. Hierna voeg je de Arborio-rijst toe en laat je de rijst 5 minuten in het ui-paddestoelen-peterselie-mengsel 5 minuten meebakken. Schenk daarna 2/3 van het flesje Grape Ale erbij en laat dit verdampen.

Zorg ervoor dat je 1 liter warme bouillon in een pannetje met daarin een soeplepel op het fornuis hebt staan. Giet nadat de Grape Ale is verdampt een soeplepel bouillon erbij. Vanaf nu begint de kooktijd die aangegeven staat op de verpakking (dit is meestal rond de 18 minuten). Blijf telkens wanneer de bouillon verdampt is een pollepel bouillon toevoegen. Houd de tijd goed in de gaten. Voeg tegen het einde van de kooktijd (en wanneer je bouillon bijna op is) de gebakken spekjes toe.

Aan het eind voeg je de roomboter, het restant van het bier en de geraspte pecorinokaas toe. Roer dit rustig door de warme risotto en laat dit met een deksel op de pan een minuut 'sudore', zoals de Italianen zeggen (zweeten). Als je het proces goed doorlopen hebt is de risotto nu lekker cremig en toch al dente. Proef en breng op smaak met zwarte peper uit de molen. Schep nu de dampende risotto op warme borden, garneer met wat geraspte pecorino-kaas en een takje platte peterselie. Buon appetito!

Grape Ale van Brouwerij De Toekomst is verkrijgbaar bij

