

# Vanillerisotto met peer



## Ingredienten

- 8 cl Melk
- 2 vanillestok
- 2 el boter
- 220 gram arboririjst
- 60 gram Suiker
- 60 ml room
- 60 ml extra melk

### Peertje:

- 75 cl sauterne wijn
- 80 gram acaciahoning
- 1 el cognac of calvados
- 10 cl Water
- 2 steranijs
- 8 kookvaste peren
- 9 gelatineblaadjes

### Chocolademandjes:

- 220 gram chocolade, bitter

## Bereiding

Recept voor 8 personen :

Vanillerisotto: kook melk met de vanillestokjes en zet opzij.

Smelt boter in een hoge steelpan, voeg rijst toe en laat glazig worden ( ong. 3 minuten).

Voeg de melk toe in verschillende geuten tot de rijst beetgaar is en het vocht heeft opgenomen.

Roer de suiker, de extra melk en de room erdoor en laat rusten. Zet in de koelkast;

Peertjes:

Doe alle ingrediënten, met uitzondering van de peertjes, in een hoge steelpan en breng aan de kook.

Schil de peertjes en haal het klokhuis eruit met een parisiennepel.

Laat 3 min koken in de saus. Laat afkoelen.

Zeef het sap, breng het opnieuw aan de kook en laat inkoken. Voeg negen geweekte gelatinneblaadjes toe en giet in een vierkante schaal. Laat afkoelen in de koelkast.

Schep 200 gr gesmolten en losgeroerde chocolade in een spuitzak en spuit met snelle bewegingen rechtse en linkse strepen op acht plastic repen van 5 cm breed en 16 cm lang. Maak acht cirkeltjes door ze met de chocolade naar binnen toe te vouwen.

Zet in de koelkast; Verwijder het plastic. Doe de risotto in de mandjes