

TRUFFELRISOTTO EN ZACHT GEGAARDE EIDOOIER



Ingredienten

Bereiding

BENODIGDHEDEN:

1 sjalotje
risottorijst
witte wijn
groentebouillon
beukenzwammetjes
zout en peper
roomboter
Parmezaanse kaas
eieren
rucola cress
truffelsalsa (25222608)

BEREIDING:

Snipper een sjalotje en fruit aan in een beetje olie.

Voeg de risottorijst toe en bak die eventjes mee.

Blus daarna af met witte wijn en voeg dan iets groentebouillon toe.

Breng de bouillon aan de kook en gaar de risotto rustig. Elke keer wanneer het vocht opgenomen is, weer wat bouillon toevoegen.

Bak de beukenzwammetjes en kruid met zout en peper.

Als de risotto gaar is roomboter, Parmezaanse kaas en de truffelsalsa naar smaak toevoegen.

Gaar de eieren sous-vide op 64°C gedurende 75 minuten en haal de dooiers eruit. Of pocheer een eitje in water met azijn.

Schep de risotto in een diep bord, halveer de gegaarde eidooiers en leg samen met de beukzwammetjes en rucola cress op de risotto.

Rasp aan tafel extra Parmezaanse kaas over het gerecht.

bron: <https://www.foodxperience.com/recept/truffelrisotto-zacht-gegaarde-eidooier>