COOK UP
since 1978

Risotto balletjes met bosduif

Ingrediënten:

- 1 à 2 bosduiffilet per persoon
- 150 gr gedroogde cèpes (eekhoorentjesbrood)
- 1 teentje look, gesnipperd
- 1sjalotte fijngesnipperd
- 700 ml kippenbouillon
- 1 ui
- 300 g arborio rijst
- 50 ml witte wijn of sherry
- 3 eetlepels boter
- 2 eetlepels olijfolie
- 100 g parmezaanse kaas, fijngeraspt
- 100 g fijne bloem
- 2 hele eieren, losgeklopt
- 300 g grof paneermeel
- Peper en zout
- 200ml rode wijn
- 1 eetlepel honing
- 200 ml Wildbouillon
- Takje tijm

Bereiding:

- Week de gedroogde paddenstoelen gedurende 1 uur in de 700ml koude kippenbouillon, snijd ze dan in hele fijne stukjes en voeg ze opnieuw toe aan de bouillon en breng die zachtjes aan de kook.
- Snijd de ui fijn en stoof die aan in de olijfolie in een ruime pan.
- Als de ui glazig is de rijst toevoegen en even bakken tot de rijst net kleurt en "getoast" ruikt.
- Blussen met witte wijn en al roerend de bouillon toevoegen, 1 pollepel per keer.
- Na ongeveer 20 minuten roeren is de risotto klaar.
- Voeg dan nog de overgebleven boter toe en de geraspte parmezaan.
- Kruid af met flink wat peper en zout.
- Giet de risotto in een bakplaat en laat helemaal afkoelen.

- Maak er dan kleine kroketjes mee (zelfde formaat als een aardappelkroket)
- Druk die stevig aan en haal ze eerst door de bloem, dan door het eimengsel en tenslotte door de grove chapelure tot ze helemaal bedekt zijn.
- Bak ze goudbruin in de friteuse of in een pan met olie.
- Laat de wildbouillon met de rode wijn, thym en de honing inkoken tot een dikke glanzende saus en werk af met een klein klompje ijskoude boter, peper en zout.
- Bak de bosduiffilets in een hete pan met boter 2 minuten op de vel kant. Verlaag het vuur en draai ze om voor nog 2 minuten, ze horen nog roze-rood te zijn.
- Doe een spiegeltje saus op het bord, 2 goudgele en warme risotto krokketjes en de knapperig gebakken bosduiffilet per bord, werk af met wat platte peterselie of vers geschaafde truffel en dien op met een stevige rode wijn.

De risotto bolletjes kan je perfect invriezen en zijn ideaal bij een apéro

Als je moeilijk bosduif vindt kan je die vervangen door kwartelfilets.

Idem als je geen fan bent van de uitgesproken wildsmaak van bosduif