

# KOOK MEESTERS

## recept

### BENODIGDHEDEN

#### Risotto:

- 75 gram sjalotjes
  - 250 gram arborio/risotto rijst
  - 450 gram bouillon
  - Parmezaanse kaas
  - Boter
- #### Zuurkool:
- 200 gram zuurkool
  - 4 sjalotjes (100 g)
  - 2 teentjes knoflook
  - 1 appel
  - 2 takjes tijm
  - 100 gram ganzenvet (of boter)
  - 100 gram spek
  - Walnoten
  - Rucola

### Zuurkool

*Geen stampot, maar risotto. Verrassing! Met dit recept laat je iedereen van zuurkool genieten.*

Begin met de risotto. Het gaat om de voorbereiding! Knip een stuk bakpapier af die net zo groot is als de pan waar je de risotto in gaat maken. Zet de oven op 160 graden, snipper de sjalotten, pak een spatel, breng in een andere pan de bouillon naar keuze aan de kook en zet een ovenschaal klaar. Voor de risotto heb je een pan nodig met een deksel, die in de oven kan. Zet hierin met wat olijfolie de rijst en de sjalotten heel even aan. Nu moet je snel handelen! Gooi het kokende vocht bij de rijst, spatel 1 keer goed door, dek de rijst af met het stuk bakpapier, doe de deksel op de pan en zet meteen in de oven.

Laat de rijst 16-18 minuten garen in de oven. Als de rijst klaar is, stort je het in de ovenschaal en zet je het meteen in de koelkast zodat de rijst niet verder kan garen. Nu kun je op elk gewenst moment de rijst weer opwarmen.

Doe de zuurkool in een zeef, spoel af onder de kraan met koud water en laat even uitlekken. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes. De sjalotjes pellen, halveren en ragfijn snipperen. De knoflook halveren en fijnhakken. Rits de tijmblaadjes van de takjes en hak ze fijn. Fruit sjalotjes, knoflook, appel en tijm in een klein beetje ganzenvet zonder te kleuren. Voeg vervolgens de zuurkool en de rest van het ganzenvet toe. Doe een deksel op de pan en laat de zuurkool op een zacht vuur in ongeveer 30 minuten gaar worden. Breng op smaak met zout en peper en giet de zuurkool af in een zeef. Snijd het spek in blokjes en bak dit krokant, voeg toe aan de zuurkool.

Warm de risotto weer op in een klein beetje bouillon en boter. Als de rijst de gewenste gaarheid heeft, voeg je de Parmezaanse kaas toe. Roer de zuurkool door de risotto en maak het gerecht af met gehakte walnoten en rucola. Geniet!