

GEBAKKEN DORADEFILET MET RISOTTO EN ZWARTE KNOFLOOKJUS



GEDEBRIJKT PRODUCTEN



Thaise rode curry 450g



Zongedroogde
tomatenpuree 450g



Zwarte knoflookpuree
325g

INGREDIËNTEN

10 

Voor de dorade

- 10 doradefilets
- 125 g Bresc Strattu di pomodoro
- 60 g panko
- limoenrasp

Voor de risotto

- 750 g risottorijst
- 125 g boter
- 3 kleine ui gesnipperd
- 4 dl droge witte wijn
- limoenrasp
- 200 g Bresc Thai red curry
- 3 ltr visbouillon
- crème fraîche

Voor de tempura groenten

- 10 plakjes courgette
- 30 geblancheerde bospeentjes
- tempurabeslag met Bresc Thai red curry

Voor garnering sauzen

- Griekse yoghurt
- limoensap -
- kalfsjus
- Bresc black garlic puree 3% van hoeveelheid jus

BEREIDINGSWIJZE

Bereidt een klassieke risotto van de aangegeven ingrediënten, maak smeug met de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper. Bak de doradefilets op de velkant, draai om en smeer in met de strattu en bestrooi met panko en limoenrasp. Gratineer 1 minuut onder de salamander. Haal de plakjes courgette en de bospeen door het tempurabeslag en frituur krokant in hete olie. Meng de Griekse yoghurt met het limoensap en kruid met zout en peper. Verwarm de kalfsjus en roer er 1% zwarte knoflook door. Dresseer de risotto in het midden van het bord en leg er de doradefilet op met de tempura groente. Trek er streepjes van de yoghurt langs en schenk er de jus bij. Serveer met partjes limoen.