



risotto met truffel en yuzu, huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées BOB

Voor 4 personen:

- 500 g arboriorijst (speciale risottorijst)
- 20 tot 30 g truffelstukjes
- 1 liter groentebouillon
- 25cl witte wijn
- 3 sjalotten
- 2 eetlepel **huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées BOB**
- Zest van 1 yuzu of 1 citroen
- 100 g Parmezaanse kaas
- Zout en peper

Voor yuzu olijfolie:

- 1 yuzu (of citroen)
- 10cl **huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées BOB**

Bereid de yuzu olijfolie: Was en verwijder de schil van de yuzu (citroenschil als je die niet kunt vinden) en snijd deze in grote repen. Verwarm 20 cl olijfolie (ongeveer 30°C), voeg de yuzu schil toe in een luchtdichte pot en laat 1 dag trekken. Gebruik: op vis, in desserts...

Pel de sjalotten en snipper ze fijn. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een steelpan en zweet de sjalotten aan tot ze doorschijnend zijn. Giet een beetje (2 el. eetlepels wijn en breng aan de kook. Voeg de rijst toe en laat onder voortdurend roeren 2 minuten koken. Giet de resterende wijn en een beetje bouillon erbij en laat sudderen tot de bouillon is opgenomen. Giet er meer bouillon bij en roer regelmatig tot het volledig is opgenomen. Ga door tot de rijst gaar is (15 tot 20 minuten).

Voeg 2 eetlepels olijfolie met yuzu-smaak, de yuzu-zeste en de geraspte Parmezaanse kaas toe aan de gekookte risotto en meng goed.

Breng op smaak met zout en peper en schik op warme borden. Bestrooi met de truffelstukjes.


Bereidingstijd: 25 minuten
Kooktijd: 30 minuten
Rusttijd: 1 dag

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met de smaak van Aix-en-Provence - gerijpte olijven BOB te gebruiken voor zijn zachtheid en aroma's van zuurdesembrood, zwarte olijven, cacao en gekookte artisjok.

Wij raden u ook aan: huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées BOB, huile d'olive de Provence - olives mûrées BOB en huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne BOB.

