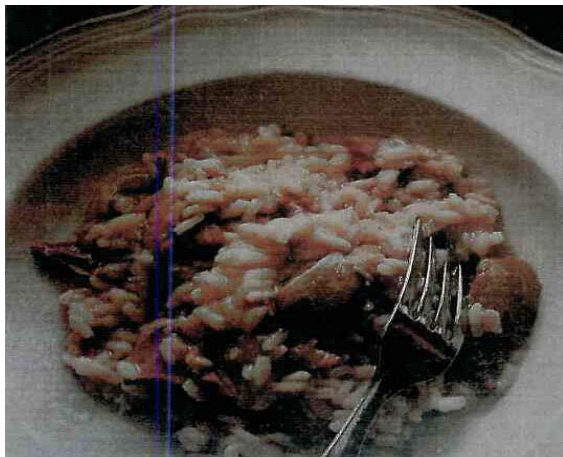


Risotto met Houtsnipsaus



Ingredienten

- 30 g zwarte truffel
- 1 eetlepel jeneverbessen, gehakt
- 2 houtsnippen circa 300 g elk, met lever en maag
- 2 eetlepels koudgeperste olijfolie
- 60 g pancetta
- 1 eetlepel gesnipperde ui
- zout en versgemalen zwarte peper
- 2 dl goede rode wijn
- 1 l lichte vleesbouillon
- 600 g Arborio rijst

Bereiding

Stop de truffel en jeneverbessen in de buikholte van de houtsnippen, maar bind die niet op.

Verhit de olijfolie en de pancetta op een matig vuur in een koekepan. Voeg de ui toe en laat circa 3 minuutjes zachtjes fruiten tot hij zacht begint te worden. Leg de vogels op de pancetta en ui en laat ze zachtjes goudgeel bakken. Breng op smaak met zout en peper en giet er de helft van de wijn bij. Leg het deksel op de pan en laat circa 1 uur op een laag vuur smoren. Giet de rest van de wijn er geleidelijk bij om alles vochtig te houden.

Breng de bouillon aan de kook, temper het vuur en laat dan zachtjes sudderen.

Haal intussen al het vlees van de vogels af en bewaar de lever en maagjes. Hak het vlees, maagjes en lever in stukjes en doe die in een pan.

Giet er het kooknat bij en verhit alles op een matig vuur. Voeg de rijst toe en laat al roerend 2 minuten koken. Schep er een soeplepel warme bouillon bij tot de rijst net bedekt is en meng goed. Giet er nog wat bouillon bij zodra het vocht geabsorbeerd is en meng goed na elke toevoeging. De rijst mag nooit droogkoken en moet altijd net met bouillon bedekt zijn. Neem de pan van het vuur precies 15 minuten na het eerste toevoegen van de bouillon. Breng op smaak met zout en peper. Roer alles goed door, leg het deksel op de pan en laat

precies 2 minuten staan. De rijst moet gaar zijn maar stevig blijven. De risotto moet romig maar niet vloeibaar zijn. (Misschien hebt u niet alle bouillon hoeven gebruiken. Overgebleven bouillon kunt u in de koelkast bewaren of invriezen voor later gebruik.)

Schep de risotto op een grote verwarmde dienschaal en dien onmiddellijk op.

Voor 6 personen.