

RISOTTO VAN AARDPEER & RODE PAPRIKA MET BIESLOOK EN GRIJZE NOORDZEE GARNAAL

By Frank Fol

INGREDIËNTEN

- 800 g aardpeer
- 2 sjalot
- 1 zoete rode puntpaprika
- Verse bieslook
- 200 g gepelde grijze Noordzee garnalen
- Boter
- Zeezout
- 2 sneden toastbrood
- zwarte peper van de molen

BEREIDING

1. **Sjalotten en puntpaprika:** fijnsnipperen
2. **Aardpeer:** schillen met een dunschiller. In fijne plakjes snijden met de mandoline en daarna in zeer fijne blokjes (max 5 mm grote).

De fijngesnipperde sjalot & puntpaprika even aanstoven in wat boter, de aardpeer toevoegen alsook een scheutje water. Kruid met peper van de molen en zeezout, en meng met regelmaat. Haal van het vuur wanneer de aardpeer gaar is.

3. **Toastbrood:** toast de sneden brood en mix tot crumble met bokaalmixer
4. **Afwerking:** Verdeel de risotto over de borden, doe er de grijze garnalen over en werk af met de broodcrumble en gesneden bieslook.

🕒 Bereiding: 15 min

👤 4 personen

BergHOFF[®]



TIP!

Van aardpeer kan je ook chips maken. Snij zeer fijne plakjes en bag goudgeel in de frituur aan 140°C. Dip op keukenpapier en strooi er weinig zeezout op. Verdeel als extra garnituur op de risotto.