



Risotto met dashi, schelpjes en bouchotmosselen

INGREDIENTENvoor 4 personen

Zeewier Konbu 10 g	(ref. D61017 JP-KONBU GEDR ZEEWIER)
Bonito vlokken 15 g	(ref. D61073 JP-BONITO HANA KATSUOBUSHI)
Rijst 150 g	(ref. D61001 JP-RIJST KICHORAKU)
Vongole 500 g	
Bouchotmosselen 500 g	
Bieslook 20 g	
Een uitje	
Boter 60 g	

BEREIDING

- Spoel de mosselen en vongole zorgvuldig, gaar afzonderlijk, let op een correcte gaartijd en recupereer de jus
- Wrijf de kombu schoon
- Filter de jus van de mosselen en schelpjes, leng aan tot 8,5dl en laat de kombu een 30-tal minuten infuseren, onder het kookpunt
- Verwijder kombu, verhit de bouillon en voeg de bonitovlokken toe
- Wanneer de vlokken naar de bodem van de pan zijn gezonken is de bouillon klaar, haal door een puntzeef met neteldoek
- Bereid een klassieke risotto met boter, uitje rijst en 750 ml bouillon
- Voeg, net voor het serveren de mosselen en schelpjes toe, werk af met dun gesneden bieslook