



SAPIDUM
kookworkshops
THERMOMIX

Carine Vogelaere - Thermomix advisor

0474/69 45 63

cuisine.de.carine@gmail.com

f Cuisine de Carine - Sapidum kookworkshops

🌐 www.sapidum-kookworkshops.be

Risotto van bloemkoolrijst met scampi's


Visgerecht

🍴 4 porties

INGREDIËNTEN

- 1 bloemkool (+/- 500gr)
- 20 à 24 scampi's
- 1 teentje look
- 250gr kokosmelk (ongezoet)
- 4 Kaffir limoenblaadjes
- 1 el witte balsamicoazijn of witte wijnazijn
- 2 el mascarpone (+/- 100gr)
- ras el hanout (Noord-Afrikaanse kruidenmengsel)
- peper, zout
- verse gesneden bieslook

BEREIDING

1. Breng in de mengbeker 1 teentje look (in helft gesneden, ontkiemd) en hak: **3 sec / std 5**
Spatel alles naar beneden.
2. Voeg de bloemkool in roosjes toe en hak: **5 sec / std 5**
3. Voeg de kokosmelk, de Kaffir limoenblaadjes, peper en zout toe en kook: **10 min / 100°C / linksdraaiend /** , zonder maatbekertje
4. Bak ondertussen de scampi's 2 minuten aan elke kant.
Kruiden met peper en zout en strooi er flink wat ras el hanout over.
5. Giet bij de risotto, vlak voor het opdienen, de witte balsamicoazijn.
Kook nog even door indien de risotto al wat afgekoeld is.
6. Roer de mascarpone door de risotto.
7. Verdeel de risotto, schik er de scampi's op en werk af met de gehakte bieslook.
(de Kaffir limoenblaadjes kunnen erbij geserveerd worden, maar zijn niet om op te eten)

Inspired by Pascale Naessens, recept
verschenen in de Nina dd. 29/08/2020.

SAPIDUM!!