



PAPRIKARISOTTO MET GEITENKAAS, VIOOLTJES, GEMALEN KOFFIE & DELVAUX

MATERIAAL

bunsenbrander [of gasvuur of oven], blender, kookpot, plastic zak

VOOR 6 PERSONEN

1 groene paprika
500 ml kippenbouillon
30 g verse geitenkaas
olijfolie
1/4 rode paprika
1/4 gele paprika
1/4 rode paprika
1/4 oranje paprika
1/4 kleine courgette
1 kleine sjalot
1 teen knoflook
30 g risottorijst
40 ml witte wijn [cabernet sauvignon blanc]
1 eetlepel mascarpone
30 g geraspte parmezaan
1/2 theelepel gemalen Braziliaanse koffie
18 viooltjes
peper en zout

©TIJD: 35 minuten

BEREIDINGSWIJZE

- O Blaker de schil van de groene paprika met een bunsenbrander of boven een gasvuur zwart. Je kunt de paprika ook in de oven onder de grill zwart blakeren. Draai hem regelmatig, zodat hij gelijkmatig zwart wordt. Stop de zwartgeblakerde paprika een vijftal minuten in een plasticzak en sluit de zak goed af.
- O Verwarm de kippenbouillon.
- O Ontvel de paprika en verwijder de zaadlijsten. Doe in een blender met de geitenkaas, een scheut olijfolie, peper en zout. Pureer glad. Als de puree te vast is, voeg dan 1 eetlepel bouillon toe.
- O Schil de overige paprika's. Snijd ze in kleine blokjes en de courgette in fijne reepjes. Pel de sjalot en knoflook en hak ze fijn.
- O Fruit de sjalot en de knoflook in olijfolie. Voeg de rijst toe en laat deze op een laag tot middelhoog vuur meestoven tot hij glazig is. Blus met de witte wijn.
- O Voeg ongeveer 1/3 van de bouillon toe wanneer de witte wijn verdampt is. Laat de bouillon verdampen en voeg nog 1/3 van de bouillon toe. Laat de bouillon verdampen en voeg nu de rest van de bouillon toe, samen met de paprikablokjes en courgettereepjes. Laat de bouillon verdampen tot de rijst bijna gaar is. Voeg nu de mascarpone en de parmezaan toe.
- O Dek af en laat 10 minuten rusten. Roer de risotto om.
- O Strijk de paprikacrème met de achterkant van een lepel uit op de borden en schik er de risotto op. Werk af met een mespuntje gemalen koffie en enkele viooltjes.

O BIERPAIRING

Uit de kleine middelste driehoek in de balansgrafiek kun je afleiden dat de smaken compact en in evenwicht zijn, zonder uitschieters. Delvaux heeft een delicaat sauvignon blanc-aroma, met citrus en banaan. Het proefpanel was unaniem: paprika, en in het bijzonder de groene, levert een magische combinatie met dit blonde bier. Een extra tikkeltje bitter via de koffie kan het bier best gebruiken.