

Recept van Herberg – Restaurant Molenrij

Kabeljauw met een kruidenkorst, risotto met Noorse garnalen, spinazie en zeekraal



(voor 2 personen)

Ingrediënten:

- 2 x 120 gram kabeljauwfilet (vishandel Andre Smit)
- 50 gram zeekraal (vishandel Andre Smit)
- 100 gram Noorse garnalen (vishandel Andre Smit)
- ½ bos peterselie (kapers groenten)
- 200 gram spinazie (kapers groenten)
- Knoflook (kapers groenten)
- 100 gram Parmezaanse kaas (kaashandel van der veen)
- 400 gram risotto (Le Souk)
- Oud stokbrood (Boulangerie Kroesen)
- Beschuiten/paneermeel (Boulangerie Kroesen)

Bereidingswijze:

- Bak de spinazie aan en zet apart
- Zet de risotto aan in een pan met olie en knoflook, blus dit af met het spinazievocht en doe hier beetje bij beetje water aan toe voegen tot deze gaar is ongeveer 20-25 min. Als de risotto gaar is doet u de gebakken spinazie, Noorse garnalen, zeekraal en de rest van de Parmezaanse kaas.
- Snijd de peterselie fijn, rasp een deel de Parmezaanse kaas en verkruimel het oude brood. Maak 1 teentje knoflook schoon en snipper
- Maak hier een mengsel van met een beetje boter tot een smakelijke mengsel en smeer dit op de kabeljauwfilets op een plaatje met vetvrij papier.
- Bak in een oven de kabeljauw gaar in ongeveer 15 min op 180 graden tot er een mooi korstje op de kabeljauw zit.
- Maak het bord af door de risotto in het midden van het bord te leggen en hier de kabeljauw op te leggen en eventueel nog wat Parmezaanse kaas er over geraspt. Mocht u een vegetarische variant hier van maken kunt u de Noorse garnalen en de kabeljauw niet gebruiken en kunt u de peterselie hier ook nog door de risotto mengen en eventueel wat gebrande noten hierover doen

Risotto met spinazie en zeekraal

(voor 2 personen, vegetarisch)

Ingrediënten:

- 50 gram zeekraal (vishandel Andre Smit)
- 300 gram spinazie (kapers groenten)
- Knoflook (kapers groenten)
- 100 gram Parmezaanse kaas (kaashandel van der veen)
- 400 gram risotto (Le Souk)
- Noten(de notenbar)

Bereidingswijze:

- Bak de spinazie aan en zet apart
- Zet de risotto aan in een pan met olie en knoflook, blus dit af met het spinazievocht en doe hier beetje bij beetje water aan toe voegen tot deze gaar is ongeveer 20-25 min. Als de risotto gaar is doet u de gebakken spinazie, zeekraal en de rest van de Parmezaanse kaas.
- Maak het bord af door de risotto in het midden van het bord te leggen en eventueel wat gebrande noten en Parmezaanse kaas er over geraspt.

*Totale Kosten Kabeljauw met een kruidenkorst, risotto met Noorse garnalen, spinazie en zeekraal:
Voor 2 personen circa € 23,74*
