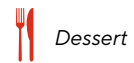




Risotto met vlierbloesem en aardbei



Dessert



30 min.



4



INGREDIENTEN:

- 400 gr risottorijst (Arborio of Carnaroli)
- 50 gr boter
- 1 l melk
- 40 gr griessuiker
- 1 dl Elderflower Vinegar BELBERRY
- 200 gr Belgische aardbeien onkroont in kwartjes
- Witte chocolade
- Verse salie

BEREIDING:

- Laat de melk opwarmen met de suiker tot deze smelt.
- Warm de boter met de rijst, maak samen warm, laat niet bakken.
Giet nu de lauwe melk in een 4 tal keer bij de rijst en laat deze telkens opwellen.
Neem van het vuur en laat lauw worden, werk af met de Elderflower Vinegar en geraspte witte chocolade.

PRESENTATIE:

- Presenteer de risotto lauw met daarop de aardbeien, wat gehakte salie, chocoladekrullen en wet extra druppels Elderflower vinegar.