



Hoofdgerechten

Vis saltimbocca met risotto

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 witte vissen (bv. zeeduivel, skrei, griet, ...)
8 plakjes Italiaanse gedroogde ham
20 salieblaadjes
boter
2 citroenen (gehalveerd)
peper
zout

Voor de risotto

2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
4 eetlepels room (opgeklopt)
100 milliliters droge witte wijn
1 liter kippenbouillon
300 gram risottorijst
1 sjalot (gesnipperd)
olijfolie

Bereidingswijze

Fruit voor de risotto het sjalotje in een flinke scheut olijfolie glazig. Voeg de risottorijst toe en roerbak 1 minuut. Blus met de witte wijn en laat de alcohol verdampen. Voeg een scheut hete bouillon toe en roer tot het vocht is opgenomen. Herhaal tot de rijst beetgaar is. Dit duurt ongeveer 20 minuten.

Leg op elk stuk visfilet 2 salieblaadjes en omwikkel de visfilets met 2 plakjes ham. Bak de filets 2 minuten aan elke kant in hete boter. Schep de vis uit de pan.

Doe wat extra boter in dezelfde pan en bak er de resterende salieblaadjes in. Grill de citroenhelften goudbruin in een grillpan. Druppel de hete salieboter over de vis. Roer de opgeklopte room en peterselie door de risotto en serveer bij de vis saltimbocca. Geef er de gegrilde citroenhelften bij.

