



Paddenstoelenrisotto met rosbief



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

800 gram rosbeef
peper en zout
2 klontjes boter
3 takjes tijm
3 takjes rozemarijn
2 uien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
250 gram kastanjechampignons
2 kopjes risottorijst
1 l runderbouillon
4 eetlepels parmezaan (geraspt)
1 bussel bladpeterselie (fijngesneden)
1 glas rode wijn
1 deciliter room

Bereidingswijze

- 1.** Laat de rosbeef minstens 1 uur op kamertemperatuur komen. Dep goed droog met keukenpapier. Breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Verhit een flinke klont boter in een braadpan (die in de oven mag) en bak het vlees snel aan alle kanten bruin. Voeg de tijm en de rozemarijn toe. Zet het vlees 40 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven en laat het onder aluminiumfolie 20 minuten rusten uit de pan. Was de pan nog niet af.
- 3.** Bereid ondertussen de risotto: fruit de fijngesneden ui en knoflook glazig in een flinke klont boter. Voeg de fijngesneden kastanjechampignons toe en laat ze mooi bruinen. Voeg de risottorijst toe en roer goed. Voeg beetje bij beetje de runderbouillon toe, tot de rijst gaar is. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de parmezaan en de peterselie toe. Laat onder deksel nog even rusten.



- 4.** Zet de pan van het vlees terug op het vuur en blus met de rode wijn. Laat deze even inkoken en voeg de room toe. Laat inkoken tot een mooie gebonden saus.
- 5.** Snij het vlees in flinterdunne plakjes.
- 6.** Schep op elk bord een lepel risotto. Leg hierop enkele plakjes vlees en werk af met de saus.