

RISOTTO HERBEKEKEN



[ON]GEWONE RISOTTO RECEPTEN
FRÉDÉRIC RAVYTS

INHOUDSTAFEL

- 6 RISOTTO AVANT LA LETTRE
- 8 ROEREN OF NIET?
- 12 TIPS & TRICKS
- 16 BOUILLONS
- A LA BELGE
- 21 KRIEKBIER // KRIEKEN // ROOMKAAS // AMANDEL
- 23 LUIKSE SIROOP // BRIE // WALNOOT // DRUIF
- 25 SPRUITEN // WORTEL // ZWARTE PENS // SINT-JAKOBSNOOT
- 27 SPECULOOS // SINT-JAKOBSNOOT // GEITENKAAS // GROENE ASPERGE
- 29 RABARBER // CUBERDON // FRAMBOOS // WITTE PENS
- 31 WITLOOF // WALNOOT // BLAUWSCHIMMELKAAS // DRAGON // ABRIKOOS
- 33 WITTE ASPERGE // CITROENPESTO // AMANDEL // GEFRITUURD EIGEEL
- 35 STOOFVLEES // RODENBACH // PREI // ZWARTE OLIJF
- 37 GEUZE // TERIYAKI-ZALM // ANDIJVIE // RICOTTA
- RISOTTO DELUXE
- 41 ZEEBARBEEL // PASTINAAK // SALIE // RODE PEPER
- 43 SINT-JAKOBSNOOT // WASABI // GRANAATAPPEL
- 45 GEROOKTE FOREL // KNOLSELDER // ERWT // MUNT
- 47 ZEEBAARS // TOMAAT // ZWARTE OLIJF // PREI
- 49 PULLED DUCK // TRUFFEL-PARMEZAANKROKETJES // AARDPEER
- 53 KABELJAUW // LINZEN // PANCETTA // EI
- 55 LAMSKROON // CHORIZO // PASTINAAK // RAAP
- 57 ZALM // AARDBEI // BASILICUM // BALSAMICO
- 59 FILET PUR // SHIITAKE // CHOCOLADE // BLAUWSCHIMMELKAAS
- ROCK-'N-ROLL
- 63 GEROOKTE EENDENBORST // KASTANJE // ROZEMARIJN // RADICCHIO
- 65 KOKKELS // PAKSOI // KAPPERTJES // GNUDI
- 67 GAMBA // KOKOS // MANGO-RODE PAPRIKA CEVICHE // CHILI
- 69 KRAB // ZEEVRUCHTEN // VENKEL // PASTIS // BLADPETERSELIE
- 71 GOUDBRASEM // BLOEMKOOL // DADELS // FETA // KERRIE
- 73 KIP // MAÏS // POPCORN // CHORIZO
- 75 LAM // AMANDELMELK // ABRIKOOS // SPERZIEBONEN // MUNT
- 77 STAARTVIS // ZOETE AARDAPPEL // SLAHART // DRAGON // WORTEL
- 79 MOSSELEN // CHILIPEPER // TOMAAT // LAMSOOR // KOKOS

INHOUDSTAFEL

<u>OVER BURGERS, BOULETTEN & KROKETTEN</u>	
ZALM // HONING // MOSTERD // BROCCOLI // ERWT	83
PLANTAIN // AVOCADO // LIMOEN // GRANAATAPPEL	85
RISOTTOBALLEN // RODE BIET // KOMKOMMER // VENKEL // RADIJS	87
GEHAKTBALLETJES // BUFFELMOZZARELLA // KOFFIE // TOMAAT // MUNT	89
HAMMETJE // BROCCOLI // WALNOOT // WORTEL // MOSTERD	91
KIPKROKET // ARTISJOK // GRANAATAPPEL // AIOLI-DIP	93
LAMSBALLETJES // PISTACHE // POMPOEN // SPINAZIE	95
FALAFEL // SPINAZIE // CHAMPIGNONS // BALSAMICO	97
<u>GRRRRRILL</u>	
GEGRILDE INKTVISARM // MUNT-PISTACHE PESTO // ZEEKRAAL	101
GEGRILDE ABRIKOOS // DRAGON // GEITENKAAS // CASHEW	103
GEGRILDE HALLOUMI // RODE BIET // BASILICUM // MUNT	105
GEGRILDE PIJLINKTVIS // PESTO VAN TOMAAT // FETA // AUBERGINE	107
GEGRILDE STEAKROLLADE // MOZZARELLA // ZWARTE OLIJF // PAPRIKA	109
GEGRILDE KIP // TEQUILA // BAMBOESCHEUTEN // CASHEW // PAPRIKA	111
GEGRILDE STEAK // WHISKY // WITTE POMPELMOES // WALNOOT	113
GEGRILD KONIJN // PANCETTA // GROENE OLIJF // ROZE POMPELMOES	115
<u>LIGHT? WABLIEFT?!</u>	
ZALM // PEPERKOEK // GEITENKAAS // VIJGENCHUTNEY	119
POMPOEN // GRANAATAPPEL // ROOMKAAS // KARDEMOM	121
ZEETONG // SALIEPESTO // CACHEW // CHORIZO	125
COPPA // BLAUWSCHIMMELKAAS // VIJG // MUNT	127
PEER // GORGONZOLA-MASCARPONE // PECAN // RADICCHIO	129
SCAMPI // PAPRIKA // PEPPERROOMKAAS // TOMAAT	131
CHILI CON CARNE // ZURE ROOM // GUACAMOLE // CACAO	133
KABELJAUW // GEITENKAAS // HAZELNOOT	135
<u>ZOETE VERLEIDING</u>	
CHOCOLADE // KLETSKOP // GAZPACHO VAN ROOD FRUIT	139
MATCHA // GRANOLA // ANANAS // KORIANDER	141
CHAI LATTE // VIJG // WALNOOT // DRUIF	143
RODE BIET // AARDBEI // KARNEMELK // PEPERKOEK // PISTACHE	145
DULCE DE LECHE // BANAAN // MERINGUE	147
CAFFE LATTE // CACAO // HAZELNOOT // PASSIEVRUCHT	149
AMANDEL // AALBES // BRAAMBES // BOSBES	151
VANILLE // PERZIK // MUNT // WITTE CHOCOLADE	153
ANANAS // LIMOEN // KARAMEL // AALBESSEN	155
DANKWOORD	157



LUIKSE SIROOP // BRIE // WALNOOT // DRUIF

RISOTTO

Breng de bouillon aan de kook in een kookpot

Verwarm een scheut olijfolie in een tweede kookpot of een pan, fruit de ajuin enkele minuten en vervolgens ook de knoflook enkele seconden, alvorens de rijst toe te voegen

Roerbak tot de rijst glazig is, blus met de witte wijn en laat inkoken op een matig vuur

Voeg bouillon toe tot de rijst net ondergedompeld is en laat opnieuw inkoken - herhaal dit proces tot de rijst gaar is

Haal de pot van het vuur, kruid af met peper en zout en voeg de boter, de Luikse siroop en de brie al roerend toe

AFWERKING

Strooi de noten, druiven en blokjes brie over de risotto en sprenkel hierover de Luikse siroop

VOORGERECHT

500 ML GROENTEBOUILLON
 2 EL OLIJFOLIE
 1 KLEINE AJUIN, FIJNGESNIPPERD
 1 TEENTJE KNOFLOOK,
 FIJNGESNEDEN
 160 G RISOTTORIJST
 1 DL FRUITIGE, WITTE WIJN
 1 KLONTJE BOTER
 4 EL LUIKSE SIROOP
 50 G BRIE, IN BLOKJES
 PEPER EN ZOUT

WALNOTEN, GROF GEHAKT
 WITTE DRUIVEN, GEHALVEERD
 50 G BRIE, IN BLOKJES
 1 EL LUIKSE SIROOP



STOOFVLEES // RODENBACH // PREI // ZWARTE OLIJF

STOOFVLEES

Start met het stoofvlees daar de gaartijd ervan veel langer is: stoof de ajuin in boter, voeg de knoflook en het vlees toe en bak tot het vlees bruin is in plaats van rood

Voeg Rodenbach toe en leng aan met vleesbouillon tot het vlees ondergedompeld is; voeg kruiden, mosterd en peperkoek toe

Laat het vlees minstens 3 uur garen op een laag vuur of tot het lekker mals is

Haal het vlees en de kruiden uit de pot, houd het vlees warm

Voeg maïzena toe aan het achterblijvende vocht en mix met een staafmixer om een goede binding te bekomen (of werk zonder maïzena en laat voldoende lang inkoken); laat enkele minuten doorkoken en verwijder van het vuur

RISOTTO

Breng de bouillon aan de kook in een kookpot

Verwarm een scheut olijfolie in een tweede kookpot of een pan, fruit de ajuin enkele minuten en vervolgens ook de knoflook enkele seconden, alvorens de rijst toe te voegen

Roerbak tot de rijst glazig is, blus met de witte wijn, voeg de prei toe en laat inkoken op een matig vuur

Voeg bouillon toe tot de prei en de rijst net ondergedompeld zijn en laat opnieuw inkoken - herhaal dit proces tot de rijst gaar is

Haal de pot van het vuur, kruid af met peper en voeg de boter, karnemelk, Grana Padano en zwarte olijven al roerend toe

AFWERKING

Plaats het vlees onderin een serveerring met hierop de risotto

Meng de kruiden en de jonge sla en plaats deze bovenop de risotto

Giet de saus rondom het geheel

HOOFDGERECHT

- 1 GROTE AJUIN, GROF GESNEDEN
- 2 TEENTJES KNOFLOOK, GEHALVEERD
- 2 KLONTJES BOTER
- 1 KG MAGER RUNDSTOOFVLEES
- 2 FLESJES RODENBACH
- 1 L VLEESBOUILLON
- 2 KRUIDNAGELS
- 2 BLAADJES LAURIER
- 2 TAKJES TIJM
- 1 TAKJE ROZEMARIJN
- 1 EL MOSTERD
- 1 SNEDE PEPERKOEK
- ZWARTE PEPER
- 2 EL MAÏZENA

- 750 ML VLEESBOUILLON
- 2 EL OLIJFOLIE
- 1 AJUIN, FIJNGESNIJPERD
- 2 TEENTJES KNOFLOOK, FIJNGESNEDEN
- 240 G RISOTTORIJST
- 1 DL FRUITIGE, WITTE WIJN
- 1 PREI, GROF GESNEDEN
- 1 KLONTJE BOTER
- SCHEUT KARNEMELK (OPTIONEEL)
- 50 G GRANA PADANO, GERASPT
- 80 G ONTPITTE ZWARTE OLIJVEN, IN SCHIJFJES PEPER

- 8-TAL TAKJES DILLE, GROF GEHAKT
- 10-TAL TAKJES BIESLOOK, GROF GEHAKT
- KLEIN BOSJE PLATTE PETERSELIE, GROF GEHAKT
- GEMENGDE JONGE SLA



SINT-JAKOBSNOOT // WASABI // GRANAATAPPEL

RISOTTO

Breng de bouillon aan de kook in een kookpot

Verwarm een scheut olijfolie in een tweede kookpot of een pan, fruit de ajuin enkele minuten en vervolgens ook de knoflook enkele seconden, alvorens de rijst toe te voegen

Roerbak tot de rijst glazig is, blus met de witte wijn en laat inkoken op een matig vuur

Voeg bouillon toe tot de rijst net ondergedompeld is en laat opnieuw inkoken - herhaal dit proces tot de rijst gaar is

Haal de risotto van het vuur en voeg de boter, room, parmezaan en wasabi al roerend toe

SINT-JAKOBSNOTEN

Laat een eetlepel boter smelten en bak in 1,5-2 minuten de sint-jakobsnoten langs beide kanten op een hoog vuur goudbruin

Kruid af met peper en zout

AFWERKING

Snijd de granaatappel in over de gehele omtrek maar snijd niet volledig door

Trek de granaatappel open met je handen, breek open in kleinere delen en haal de pitjes er handmatig uit. Verwijder de taai velletjes tussenin de pitjes

Hak de koriander grof en strooi over de risotto

TIP

Gebruik zens dille in plaats van koriander

VOORGERECHT

500 ML GROENTEBOUILLON
 7 EL OLIJFOLIE
 1 KLEINE AJUIN, FIJNGESNIJPERD
 1 TEENTJE KNOFLOOK,
 FIJNGESNEDEN
 160 G RISOTTORIJST
 1 DL FRUITIGE, WITTE WIJN
 KLONTJE BOTER
 5 CL ROOM
 50 G PARMEZAAN, GERASPT
 1 EL WASABI-PASTA (NAAR
 SMAAK)

KLONTJE BOTER
 4 GROTE SINT-JAKOBSNOTEN
 PEPER EN ZOUT

1/2 GRANAATAPPEL
 ENKELE TAKJES KORIANDER



CAFFE LATTE // CACAO // HAZELNOOT // PASSIEVRUCHT

CHOCOLADECRUNBLE

Meng de boter met de suiker en het zout

Voeg de bloem en het cacao-poeder al zevend toe en kneed tot een deeg

Verspreid gelijkmatig in een laag van enkele mm over een bakplaat en bak gedurende 15 minuten in een op 160°C voorverwarmde oven

Laat afkoelen en verkrummel

GLAZEN KROKANTJE

Verbrijzel of vermaal de snoepjes

Verdeel een dunne laag in rondjes op bakpapier

Plaats enkele minuten in een op 100°C voorverwamde oven tot de suiker gesmolten is en belletjes maakt. Haal meteen uit de oven zodat de suiker niet begint te karameliseren

Laat afkoelen (hierbij zal de suiker terug uitharden) en maak voorzichtig los van het bakpapier

RISOTTO

Warm de melk op, samen met de koffie en de suiker, in een steelpan tot hij begint te dampen (koken hoeft niet)

Voeg de koffielikeur, het cacao-poeder en de risottorijst toe en gaar zachtjes verder tot de melk is ingekookt - roer regelmatig

AFWERKING

Snijd de passievruchten in 2 en lepel de inhoud over de risotto

Verdeel vervolgens ook de hazelnoten en bessen

TIP

Je kunt rauwe hazelnoten makkelijk snel even in een droge pan roosteren, hierbij komen de aroma's meer tot uiting

NAGERECHT

13 G ONGEZOUTEN BOTER,
GESMOLTEN
10 G BRUINE SUIKER
15 G PATISSERIEBLOEM
5 G CACAOPOEDER
SNUFJE ZOUT

2 HARDE ZURE SNOEPJES
(VB. NAPOLEON)

450 ML MELK
1 ESPRESSO (30 ML)
20 G SUIKER
1 TL KOFFIELIKEUR
1 TL CACAOPOEDER
120 G RISOTTORIJST

2 PASSIEVRUCHTEN
100 G GEROOSTERDE
HAZELNOTEN, GROF GEHAKT
50 G BOSBESSEN OF BLAUWE
BESSEN
4 PHYSALIS BESSEN



AMANDEL // AALBES // BRAAMBES // BOSBES

AMANDELKOEKJES

Smelt de boter, haal van het vuur en laat afkoelen

Klop het eiwit op met de suiker en meng de bloem, het zout, het amandelpoeder en de boter erdoorheen

Schep bolletjes ter grootte van een dikke knikker op een bakplaat bekleed met bakpapier en wrijf deze uit met behulp van de achterkant van een lepel

Verspreid hierover de geschaafde amandelen

Bak de tuitles in ongeveer 8 minuten lichtbruin in een op 180°C voorverwarme oven

Haal ze met een palletmes van de bakplaat als ze nog lauwwarm zijn en leg ze op een deegrol of een kopje om ze te buigen

COULIS

Blend de bessen en verwarm met de andere ingrediënten in een steelpan

Laat langzaam inkoken tot je een dikke gel bekomt

Zeef af om de zaden te verwijderen

RISOTTO

Warm de amandelmelk samen met de suiker op in een steelpan tot hij begint te dampen (koken hoeft niet)

Voeg de risottorijst toe en gaar zachtjes verder tot de amandelmelk is ingekookt - roer regelmatig

Voeg het amandelpoeder toe en dek af

AFWERKING

Verdeel de bessen over de risotto

NAGERECHT

20 G BOTER
1 EIWIJ
50 G POEDERSUIKER
20 G PATISSERIEBLOEM
MESPUNT ZOUT
10 G AMANDELPOEDER
2 EL GESCHAAFDE AMANDELEN

20 G BOSBESSEN
20 G BRAAMBESSEN
20 G SUIKER
1 TL CITROENSAP

480 ML AMANDELMELK
20 G SUIKER
120 G RISOTTORIJST
20 G AMANDELPOEDER

8 BOSBESSEN
4 BRAAMBESSEN
4 TAKJES AALBESSEN

R E S T A U R A N T

Tartufo

www.restaurant-tartufo.be

JCN
DEVCONAERT

Eerste druk 2017

© Beefcake Publishing & Frédéric Ravyts

www.beefcakepublishing.be

ISBN 978 949 1144 592 - NUR 441

Tekst, recepten, fotografie & vormgeving: Frédéric Ravyts

Artwork cover: Sabrina Prieus (Instagram sabrien.art)

Eindredactie: Virginie Van Dael

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijk toestemming van de uitgever.

Deze publicatie is gerealiseerd via crowdfunding. Onze speciale dank gaat dan ook uit naar alle sponsors. De volgende personen en bedrijven zetten we graag extra in de kijker:

TARTUFO: GRIET GRASSIN & KAYES GHOURABI
DEVCONAERT: YANNICK HANNAERT
STEPH, RIBE & KRISTOFF VERDONCK
MARC RAVYTS & LINDA HANNAERT

CÉDRIC VOTQUENNE & SOPHIE BOSSCHAERTS
STEVEN RAEYMAECKERS & MAURIZIO TOSI
MYRIAM DE BOECK & JO CLYMANS
KOBE VAN BAELE & SIGRID BRAUC
LAURENS VAN DEN BERGH, ROEL VAN DE VAERD
& PETER VANBALLEMBERGHE
KRISTIEN CLYMANS

Els Vanrusselt
Luc Rooms
Emy, Tris, Gus & Seb Ronsmans
Christine Stevens & Alain Hannaert
An Hannaert & Jan Wielant
Walter Vander Goten
Zoi & Tom De Winne
Katia Van Vaerenbergh
Ellen Goessens & Adriaan De Paepe

Xavier De Buysscher
Kim Veramme
Lauranne Pierret
Frieda Stevens
Olivier Galard
Bavo De Boever & Niels Deprez
Charlotte Quintelier
Wim Van Wonterghem

FRÉDÉRIC RAVYTS



Een grootmoeder als inspiratiebron, een job als bio-ingenieur in de voeding, een passie voor koken, een tweetal jaren bijklussen in de keuken van Tartufo, een gekke voorliefde voor risotto en een pak vastberadenheid. Meer was niet nodig om van start te gaan met het schrijven van een kookboek over risottogerechten. Een project dat uiteindelijk twee jaar ingenomen heeft maar waarvan het idee reeds geruime tijd aan het sluimeren was; twee jaar voor het verzamelen van ideeën, experimenteren, proeven (vooral proeven), fotograferen en recepten tot laat in de avond uitschrijven om tot slot 60 recepten te bundelen; twee jaar om te genieten en te laten genieten.

***B**eefcake Publishing*

