Poiesz wat maak je menu

Rundercarré
met mosterdsaus geserveerd met veldsla en risotto met oude kaas, paprika en champignons

Reitse Spanninga

4 personen:

4 Rundercarrés
250 gram Poiesz champignons
200 gram Poiesz gesnipperde ui
1 Poiesz rode paprika
200 gram Poiesz veldsla
1 schaal à 20 gram Poiesz verse bieslook
1 schaal à 20 gram Poiesz peterselie
100 gram (geraspte) Oude kaas
2 flesjes à 250 Blue Band kookroom finesse light
200 gram Lassie Risottorijst
2 theelepels Inproba gehakte knoflook
2 eetlepels Perfekt dressing naturel
2 eetlepels grove Marne Mosterd
2 Maggi bouillonblokjes
Verstegen zeezout
Verstegen zwarte peper
2 eetlepels Perfekt olijfolie extra verge
Perfekt Vloeibare bak en braad

Wijntip: Cabernet Sauvignon Shyraz

Bereidingswijze:

Doe Begin met maken van de risotto. Risotto op originele wijze bereiden door het steeds toevoegen van scheppen bouillon en roeren vergt veel tijd. We kiezen hier voor een andere en gemakkelijkere manier van risotto maken. Kook de risottorijst gaar in ruim water met 2 bouillonblokjes gedurende 10 à 12 minuten. Doe 2 eetlepels boter in de koekenpan en bak de rundercarrés. Leg na 4 minuten de carrés op een bakplaat met een beetje bakboter. Maak nu de risotto af. Snijd de champignons en de paprika's in stukjes. Doe 2 eetlepels olijfolie in de wok. Voeg de uitjes toe en fruit deze aan. Doe er 2 theelepels gehakte knoflook bij en fruit dit mee. Voeg de champignons en de paprika toe. Bak dit enkele minuten en zet het apart. Giet de rijst ondertussen af. Voor het maken van de saus gebruiken we een beetje bakboter van de carrés. Voeg 2 eetlepels mosterd toe en roer dit door elkaar. Giet er nu 1dl kookroom bij. Breng de saus op smaak met peper & zout en houd de saus warm. Verhit opnieuw de champignons, paprika en uien en voeg een scheutje room toe. Breng het op smaak met peper en zout. Voeg hier de risottorijst aan toe. Roer het goed door en voeg roer vlak voor serveren de geraspte oude kaas, de gehakte peterselie en bieslook erdoor heen.

Opmaken:

Verwarm de carrés nog 5 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Schep de risotto op het bord en de leg de carré erbij. Giet de saus over de carré en garneer het gerecht met veldsla. Druppel een beetje dressing over de sla.

Kijk voor het instructiefilmpje van dit recept en voor nog meer recepten van Reitse Spanninga op **www.poiesz-supermarkten.nl**