



Loempia van risotto en Aziatische bospaddenstoelen met limoen crème fraish en geflambeerde pikante Tiger garnaal, calamaris en limon cress

1 Limoenen
100 g Crème fraish
10 g Olijfolie
1 g Suiker

500 g Pijlinkvis

20 Tiger garnalen
4 g Chinese peper
250 g Saké wijn

200 g Anijspaddenstoel
200 g Shii-Take
20 g Geklaarde boter

500 g Risotto
2 Sjalotten
1000 g Groentebouillon
10 g five-spice kruiden

40 Loempia vellen

1 bakjes Daikon cress
100 g Sambucca

Limoen crème fraish

Meng de crème fraish met de zeste van de limoen, de olijfolie, de suiker en breng op smaak met peper en zout.

Calamaris

Maak de inktvis schoon en snijd deze in ringetjes en breng op smaak met zout en peper. Leg op een bakplaat op keukenpapier zodat deze vocht verliezen. Koel zetten

Garnalen

Maak de garnalen schoon door ze op de rug open te snijden en het darmkanaal te verwijderen, laat de pantsers zitten. Marineer ze in sake met de Chinese peper, zout en iets olijfolie.

Aziatische bospaddenstoelen

Halveer alleen de grootste paddenstoelen. Verwarm de boter in een steelpannetje en voeg de paddenstoelen toe. Verwarm de paddenstoelen tot deze zacht en glanzend zijn. Voeg zout toe en zet apart.

Risotto

Snipper drie sjalotten en fruit met olijfolie in de pan. Voeg de rijst toe en bak dit enkele minuten mee. Voeg de bouillon voor de helft toe en laat die zachtjes koken. Voeg de 5 spice kruiden toe. Voeg regelmatig meer bouillon toe om het nat te houden. Als de rijst bijna gaar is geen bouillon meer toevoegen zodat deze niet te nat wordt. Laat afkoelen.

Loempia's

Meng de risotto en de helft van de paddenstoelen en de helft van de Limoen crème fraish en breng eventueel meer op smaak. Rol deze massa in mooie loempia's en leg koel.

Opdienen

Meng de calamaris met bloem en frituur goudbruin op 180C. Wok de garnalen en flambeer met Sambucca. Frituur de loempia's goudbruin. Leg de risotto loempia's op het bord en plaats de calamaris en garnalen erbij. Leg rondom de paddenstoelen en garneer met crème fraish daikon cress.