



Risotto en Aziatische bospaddenstoelen met limoen crèmefraish en crispy pikante Tiger garnalen, calamaris en daikon cress

2 **Limoenen**
400 g **Crèmefraish**
50 g **Olijfolie**
2 g **Suiker**

1000 g **Calamaris**
2 **Knoflook teentjes**

60 **Tiger garnalen**
10 g **Chinese peper**

250 g **Anijspaddenstoel**
350 g **Shii-Take**
50 g **Geklaarde boter**

2000 g **Risotto**
3 **Sjalotten**

1000 g **Groentebouillon**
5 g **five-spice kruiden**

100 g **Tempura meel**
160 g **Ijskoud water**

3 bakjes **Daikon cress**

Limoen crèmefraish

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

Calamaris

Maak de calamaris schoon en snijd deze in ringetjes. Knijp de knoflook fijn en meng met de calamaris met zout en iets olijfolie.

Garnalen

Maak de garnalen schoon en met de Chinese peper, zout en iets olijfolie. Rijg de garnalen in de lengte pers stuk op een satéprikker.

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.

Tempurabeslag

Doe 160 g water in een maatbeker en gooi daar de ijsklontjes bij. Doe de tempurabloem in een bekken en klop met een garde 160 ijskoud water erdoorheen. Laat het beslag iets klonterig.

Opdiene

Meng de calamaris met bloem en frituur goudbruin op 180C. Haal de garnalen door de tempura en frituur op 180C. Verwarm de risotto met iets bouillon en spatel de limoen crèmefraish erdoor en breng op smaak met peper en zout. Doe de risotto op het bord en leg de calamaris en garnalen erop. Leg rondom de paddenstoelen en garneer met daikon cress.