

Risotto van venkel en witloof en zeebaars

4 personen - Bereidingstijd: 35 min

Risotto is de trots van Italië maar met topproducten van bij ons maak je er een op en top Belgisch feestje van.

Tip: ook lekker met een stukje zalm op vel.

3 stronkjes witloof
4 stukken wilde zeebaars (120 à 150 g/st)
1 teentje knoflook
1 grote venkel of 2 kleinere
1 sjalot
1 bosje dille
¼ citroen
3 el olijfolie
2 gedroogde chilipepers
300 g risottorijst
100 ml witte wijn
600 ml groentebouillon
30 g geraspte kaas (Brugge kaas of Nazareth)
1 el boter
1 el venkelzaad
peper en zout

Verwarm de oven op 180°C.

Spoel het witloof en halveer in de lengte. Verwijder de kern en snijd in dunne reepjes. Pers de knoflook. Snijd de sjalot en de venkel in fijne blokjes. Snijd de dille fijn. Pers de citroen. Rooster de venkelzaadjes in een droge pan.

Verhit de helft van de olijfolie in een grote kookpot en bak het witloof lichtjes bruin gedurende 5 minuten. Besprenkel met het citroensap. Haal het witloof uit de pot en zet opzij.

Verhit de rest van de olijfolie in dezelfde kookpot en bak de sjalot, venkel en knoflook samen glazig.

Voeg de gedroogde chilipepers en de risottorijst toe en roerbak gedurende 2 minuten op een hoog vuur tot de korrels glazig zijn. Giet de witte wijn erbij en laat volledig verdampen.

Draai het vuur weer lager en voeg een pollepel groentebouillon toe. Roer goed en voeg telkens een nieuwe schep toe wanneer de bouillon bijna verdampt is. Na ongeveer 18 minuten is de risottorijst gaar.

Leg ondertussen de stukken vis in een ingevette ovenschaal met het vel naar boven. Bestrijk met wat olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Zet ongeveer 5-7 min onder de grill tot het vel knapperig goudbruin is en de vis gaar is.

Breng de risotto verder op smaak met de boter en de geraspte oude kaas. Meng alles goed. Voeg vervolgens het witloof samen met de fijngesneden dille en het venkelzaad aan de risotto toe. Kruid met peper en zout.