



Tomatenrisotto met gepocheerde eieren

Benodigheden (voor 4 personen)

1 kg supergeurige tomaten
2 sjalotten, 2 teentjes knoflook
3 el boter
400 g Italiaanse risottorijst (arborio of vialone)
1/8 l droge witte wijn
ca. 1 l hete, krachtige groentebouillon
1 scheut witte-wijnazijn, zout
4 middelgrote eieren
50 g versgeraspte Parmezaanse kaas
1-2 el citroensap, peper uit de molen,
1 bosje basilicum

Bereiden Tomatenrisotto

- Een pan water aan de kook brengen. De tomaten inkruisen en 1 minuut in het kokende water leggen. Afgieten, de tomaten ontvellen en het vruchtvlees, ontdaan van de steelaanzet, kleinsnijden. Sjalotten en knoflook pellen en fijnhakken.
- De helft van de boter in een grote pan smelten. De sjalotten en knoflook erdoor roeren en 1 minuut fruiten op halfhoog
- vuur. Dan de rijst er grondig doorheen mengen, zodat de rijstkorrels gaan glanzen. Tomaten erdoor roeren, de wijn toevoegen en al kokend laten indampen. Nu 2 pollepels hete bouillon toevoegen. De risotto onder flink roeren ca. 25 minuten laten pruttelen. Daarbij steeds wat bouillon toevoegen die door de rijstkorrels wordt opgezogen.
- Ca. 10 minuten voor het einde van de kooktijd in een niet te kleine pan ca. 15 cm water verhitten, azijn en snufje zout toevoegen en aan de kook brengen.
- Zodra het water flink borrelt, de pan even opzij zetten en een voor een voorzichtig de eieren erin laten glijden. Dat gaat zo: de eieren een voor een breken en elk in een pollepel of kopje doen en daaruit langzaam in het water laten glijden. De
- pan weer op het vuur zetten en de eieren ca. 4 minuten op laag vuur laten trekken. De eieren krijgen een mooie ronde vorm als je meteen nadat je ze in de pan hebt gedaan, het eiwit met twee lepels steeds weer in de richting van de eierdooier schuift.
- De risotto is klaar als hij er smeugig uit ziet, maar de korrels nog wat beet hebben. Nu de rest van de boter en de Parmezaanse kaas erdoor mengen en op smaak brengen met citroensap, zout en peper. Basilicumblaadjes in dunne reepjes snijden.
- Risotto verdelen over vier voorverwarmde borden. De gepocheerde eieren met een schuimspaan uit het azijnwater halen en midden op de rijst leggen, met een beetje peper erover. Basilicumreepjes rondom over de rijst strooien.



Dit recept is afkomstig uit: *Basic Cooking 2*
ISBN 978 90 4432 093 0
The House of Books