

Tajarin met boter en witte truffel



Bereiding

Smelt 20 gr boter in een pan
hak de sjallot en voeg deze bij de boter
laat 2 minuten stoven
voeg de gepureerde pompoen toe
meng en laat 4 minuten stoven
kruiden met peper en zout en zet opzij
smelt de rest van de boter in een pan
voeg de truffel rijst toe
voeg de wijn toe nadat de rijst de boter heeft opgenomen
voeg een lepel fonds toe en roer
voeg fonds toe telkens als deze is opgenomen
boter een vorm in en vul met rijst
laat een opening in het midden voor de pompoen creme
dek de pompoen af met risotto
en zet in de oven op 160 c gedurende 15 min
voeg de bechamel samen met een paar lepels fonds en de room
verwarm en voeg de geraspte kaas toe , kruid met zout en peper
leg de rijst op een bord en overgiet met de bechamel mix
werk af met de truffel poeder

Ingredienten

200g - carnaroli met truffel
130g - gepureerde pompoen
60g - boter
40g - geraspte kaas
1 kopje bechamel
2 lepels room
sjallot
½ glas - witte wijn
1liter fonds
truffelpoeder
zout
Peper