

Iberico solomillo met bospaddenstoelen risotto

4 personen

50 minuten

Oh Solomillo! Solomillo is het Spaanse woord voor 'haasje of filet'. Iberico solomillo is dus het varkenshaasje van een Iberico varken. Een heel mooi, puur stukje vlees vol van smaak! In dit recept gebruiken we alleen producten die je bij ons in de winkel vindt, handig!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 2 Iberico solomillo
- 1 pakje risotto met eekhoorntjesbrood van bij ons in de winkel
- 2 bokalen bruine runderfond van bij ons (480 ml samen)
- 500 ml groentebouillon (of 500 ml water + 1 groentebouillonblokje)
- 2 bakjes bospaddenstoelen van bij ons in de winkel
- 1 ui
- een 80 gram Manchego kaas
- een glas witte wijn
- een handvol gehakte peterselie
- olijfolie
- bakboter
- peper en zout



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 120 graden.
2. Smeer de Iberico haasjes in met olijfolie en leg ze op een bakpapier op de rooster. We gaan ze in de oven garen tot een kerntemperatuur van 60 graden. Dit duurt afhankelijk van de oven en de dikte van het vlees een 30 à 45 minuutjes. Heeft je oven geen kernthermometer, dan kan je er altijd een losse kopen, super handig! Ondertussen maken we de risotto!
3. Snipper de ui fijn.
4. Maak of verwarm de groentebouillon, wanneer deze kookt mag het vuur uit en een deksel op de pot.

5. Neem een grote kookpot en zet deze op een matig vuur. Smelt een beetje bakboter samen met de kruidenboter uit de bakjes bospaddenstoelen.
6. Bak de ui glazig zonder dat deze kleurt.
7. Voeg het pak risotto toe, roer goed. Alle rijstkorreltjes moeten 'blinken' van de boter. Stoof de risottorijst een 2 minuutjes.
8. Giet het glas witte wijn erbij en roer goed.
9. Snij een 5 tal bospaddenstoelen in kleine stukjes en voeg deze ook toe.
10. Wanneer de witte wijn bijna opgenomen is, voeg je de runderfond toe.
Roer regelmatig.
11. Wanneer de fond bijna ingetrokken is voeg je stap voor stap een pollepel groentebouillon toe, totdat de risotto gaar is. Het kan zijn dat je niet alle groentebouillon nodig hebt. Proef af en toe een rijstkorreltje.
12. Bak de bospaddenstoelen in een pan met een beetje olijfolie. Kruid met peper en zout. Schep de gebakken bospaddenstoelen onder de risotto als deze gaar is.
13. Wanneer haasjes hun kerntemperatuur bereikt hebben haal je ze uit de oven.
14. We bakken de haasjes kort en heet af in een pan, vanbinnen zijn ze al gaar!
15. Schep wat risotto op een bord, snij de haasjes in stukjes en leg op elk bord een half haasje. Werk af met wat fijngesneden peterselie en vers geraspte Manchego kaas.

Smakelijk!