SALTIMBOCCA

RISOTTO | GROENE ASPERGES

Ingrediënten:
biefstuk 180 gram p.p.
4 grote pof aardappelen
jonge sla
olijfolie
EldurApi rodewijnvat snippers
150 gr zachte boter
EldurApi groentenkruiden
EldurApi vleeskruiden
teen knoflook
verse tuinkruiden

Benodigdheden:
Kamado
gietijzeren rooster
woodchipper

Kamado set up:
Directe hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm de Kamado tot 180 °C. Plaats vervolgens de pro set en op het onderste level een hitteschild en op het bovenste level een rooster.

Snijd de sjalotten fijn en bak deze in een (diepe) pan met een beetje olijfolie. Voeg daarna de risottorijst toe en bak deze aan, blus af met witte wijn en giet beetje bij beetje de bouillon bij de rijst. Je voegt pas nieuwe bouillon toe als de bouillon, in de pan bij de risotto, is opgelost. Laat het geheel ongeveer 30 - 40 minuten garen. Dit alles kan je op de Kamado doen of op je fornuis.

Sla de kalfslapjes plat tussen plastic folie, voeg de mozzarella, parmaham, vleeskruiden en basilicum toe. Rol de kalfslapjes op en steek er een prikker door. Smeer de rolletjes in met de marinade.

Maak de groene asperges schoon en gril deze samen met de Saltimbocca zo'n 20 min op de Kamado. Laat ondertussen de ri-

sotto doorgaren.

Maak op het laatste moment de risotto af met mascarpone, Parmezaanse kaas en sap van een limoen.