



# Geroosterde baby-bloemkool met polonaise en venere-risotto

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2015

## Baby-bloemkool

### Ovenruimte tot 210 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

4 baby-bloemkool

Verwijder de groene bladeren, leg de bloemkool op een met bakpapier beklede bakplaat en plaats in de voorverwarmde kookruimte. Kook.

### Put the food in

### Hete lucht & Stoom 210 °C gedurende 25 Mins

Haal de bloemkool uit de kookruimte en bestrooi met de polonaise. Serveer met de venere-risotto.

## Venere-risotto

1 sjalot

olijfolie

200 g Venere-rijst

zout

75 g boter

Hak de sjalot fijn en fruit in de olijfolie. Voeg de rijst toe en bereid deze volgens de instructies op de verpakking.

Voeg de boter vóór het serveren toe en verdeel over de borden.

## Polonaise

4 eetlepel boter

6 eetlepel panko paneermeel

½ ei, hard gekookt

1 eetlepel peterselie, fijn gehakt





zout

Schil en hak het ei. Verwarm de boter in een pan, voeg het panko paneermeel toe en rooster goudbruin. Voeg aan het eind het gehakte ei en de peterselie toe, kruid naar smaak.

## Tips

---

De bloemkool kan ook met gezouten beurre noisette of tahini worden geserveerd.

## Accessoires

---

bakplaat

