Gersotto met gebakken koningsoesterzwammen

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	4

Romige gerstrisotto gemaakt van parelgort met gebakken koningsoesterzwammen. Een eenvoudig herfstgerecht met een aromatische paddenstoelensmaak en een frisse kruidensaus van peterselie, rozemarijn en tijm.

Gersotto

2 eetlepel olijfolie

200 g prei, in fijne reepjes

150 g koningsoesterzwammen, in stukken van ongeveer 1 cm

1 sjalot, fijngehakt

2 teentjes knoflook, fijngehakt

¼ tlp zout

een beetje peper

200 g parelgerst

150 ml witte wijn

600 ml groentebouillon

100 g geraspte Sbrinz-kaas

100 g boter, in blokjes

een beetje zout

een beetje peper

Topping

5 eetlepel olijfolie

2 takjes rozemarijn, fijngehakte blaadjes

2 takjes tijm, fijngehakte bladeren

1 teen knoflook, fijngehakt

½ chili, fijngehakt

1 snufje suiker

¼ tlp zout

een beetje peper

een beetje olijfolie

150 g koningsoesterzwammen, in de lengte gesneden in ongeveer 3 mm dikke plakken, licht kruislings ingesneden

Gersotto

Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur (niveau 6-7). Voeg prei, champignons, sjalot en knoflook toe, en bak ze ongeveer 5 minuten aan. Breng op smaak met zout en peper. Voeg parelgort toe en bak kort aan. Giet er witte wijn bij en laat het iets inkoken. Voeg groentebouillon toe, breng aan de kook op hoog vuur (stand 8). Verlaag het vuur naar laag tot middelhoog (niveau 3-4) en laat ongeveer 25 minuten sudderen, af en toe roeren. Roer de Sbrinz-kaas en boter erdoor, breng op smaak met zout en peper.

Topping

Meng olijfolie en alle ingrediënten tot en met peper in een kleine kom. Verhit een beetje olijfolie in een antiaanbakpan op middelhoog tot hoog vuur (stand 6-7). Bak champignons aan beide kanten gedurende ongeveer 2 minuten tot ze goudbruin zijn. Voeg een beetje van de kruidensaus toe aan de champignons en hussel om te bedekken. Serveer de Gersotto met de paddenstoelen en de resterende kruidensaus.

Accessoires

Pan met deksel (ca. 24 cm ø)

Antiaanbak koekenpan

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	13.04.2026