



Wine in Black
CULINAIR



Snoekbaars met Bacon & Citroenrisotto



Bereidingstijd: 30 minuten
Wijnadvies: Chardonnay



Vorbereiding

1/3
Was de snoekbaars, dep droog en fileer. Snijd vervolgens in stukken van 8 cm. Verhit olie in een pan, voeg vis toe en breng op smaak met zout en peper. Bak goed van beide kanten. Bak de bacon in een aparte pan.

2/3
Schil de uien en snijd ze in stukjes. Verhit olie in een pan, voeg uien en risottorijst toe. Roer het kort om en blus af met witte wijn en citroensap. Rasp de citroenschil en voeg toe aan de risotto. Roer alles en voeg beetje bij beetje de bouillon toe. Roer goed en laat sudderen. Rasp de bergkaas en strooi deze er doorheen.

3/3
Snijd de bieslook en rasp een beetje citroenschil ter decoratie. Doe de risotto in een schaal en garneer met citroen en bieslook. Presenteer de vis op een apart bord.



Wijnadvies

Witte wijn · Frankrijk · chardonnay

Vignerons de Buxy 'Buissonnier' Montagny 2015



Ingrediënten voor 4 personen

2	Snoekbaarzen
40 ml	Olijfolie
1	Ui
200 g	Risottorijst
100 ml	Citroensap
500 ml	Groentebouillon
80 g	Bergkaas
1 pakje	Bacon
	Bieslook

Eet smakelijk!



“Als begeleiding van de tussengang gooit deze chardonnay hoge ogen. Hij gaat goed samen met de zoute, krachtige aroma's van het knapperige spek, maar is ook perfect in combinatie met de fijne citrustonen en de kruidige risotto. Zelfs de snoekbaars komt volledig tot z'n recht!”