

## **BROCHETTES MET SCAMPI - KERRIESAUS – PILAVRIJST**

### **INGREDIENTEN:**

- 3 dl gevogeltesfond bereiden ( herhaling ) + 4 dl voor de rijst
- 40 scampi ( 2 st./persoon )
- 2 uien, 2 takken witte selder, 1 rode en 1 groene paprika, 50 gr sjalot
- 150 gr champignons, 2 tomaten, 4 takjes platte peterselie
- 1 zoete appel
- 50 gr boter, 30 gr bloem, 10 à 15 gr kerriepoeder
- 1 dl room
- 200 gr lange korrelrijst ( geen buitjes )
- 0.5 dl olijfolie
- Tym, laurier, peper en zout

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie



<http://www.kwbreet.be>

### **WERKWIJZE:**

- Brochettes maken: scampi pellen en darmkanaal verwijderen, 1 ui, ½ rode en groene paprika schillen en in stukjes van 1cm x 3cm snijden. Op het stokje eerst ui, scampo, paprika, scampo, paprika, scampo, paprika, scampo, paprika, scampo en eindigen met ui. De paprika zorgen voor kleurschakering.
- Kerriesaus: 1 ui en de takken witte selder reinigen en klein snijden. De appel schillen en klein snijden, alles in 15 gr boter aanstoven zonder te kleuren, bestrooien met 30 gr bloem en de kerriepoeder. Goed blijven roeren daar dit een droge massa wordt, bevochtigen met 3 dl ontvette gevogeltesfond en de room. Zachtjes laten koken en regelmatig roeren (ong.20 min). Alles mixen en door sauszeeff zeven. Afsmaken.
- Pilavrijst: sjalot reinigen en zeer fijn snipperen, in 15 gr boter glazig laten sudderen, de rijst toevoegen en even mede stoven. Bevochtigen met 4 dl ontvette gevogeltesfond, kruidentuiltje toevoegen, basiskruiding, afdekken met ingeboterd papier en deksel. Gedurende 20 min in oven garen. Kruidentuiltje verwijderen, 15 gr boter in kleine klontjes op de rijst verdelen en met een vleesvork de rijst losroeren (égrainer). Terwijl de rijst in de oven aan het garen is de groentjes bereiden: de andere helft van de rode en groene paprika schillen en in dobbelsteentjes van 0.5cm snijden (brunoise), de champignons reinigen en ook in brunoise snijden. De tomaat émonder en in brunoise snijden. De resterende 20 gr boter smelten en de paprika erin sudderen, na 2 min de champignons toevoegen en 2 min verder sudderen, assaisonner en de tomaten toevoegen. Alles onder de rijst mengen en assaisonner. Het principe om rijst te koken is 1 deel rijst, 2 delen vocht. Als de rijst beetgaar is zou hij het vocht moeten opgenomen hebben.
- De brochettes in olijfolie bakken en kruiden
- Groot warm plat bord, in het midden een ringvorm plaatsen en de rijst erin een beetje aanduwen, ring wegnemen en beetje saus rond de rijstkroon napperen, 2 gebakken brochettes erop schikken en garneren met tak platte peterselie.