

Varkfilet met 'n sampioenrisotto en rooiwynjus.

Bedien 6

Bestanddele

- 2 koppies arboriorys
- Een fyngekapte ui.
- 250 g sampioene
- 15 g gekapte knoffel
- 50 ml witwyn
- 50 g gekapte tiemie
- 3 koppies groente-aftreksel (250 ml is 'n koppie)
- Sout en peper
- 250 g parmesaankaas
- 1 kg varkfilet
- 500 ml rooiwyn
- 1 koppie bruinsuiker

Om te maak

- Sit jou groente-aftreksel in 'n aparte pot en bring tot kookpunt.
- Gooi jou olie in 'n pot saam met jou gekapte ui, laat sweet tot die ui deurskynend is - ongeveer 5 minute.
- Voeg die knoffel by.
- Voeg die sampioene en tiemie by.
- Kook vir 5 minute, roer aanhoudend.
- Voeg die arboriorys by en roerbraai 'n minuut lank.
- Voeg dan die witwyn by en laat dit wegkook.
- Voeg nou die aftreksel bietjie vir bietjie by die rys – die proses neem so ongeveer 25 minute.
- Laat die aftreksel telkens wegkook voordat nog 'n bietjie aftreksel bygevoeg word – herhaal die proses, maar hou die risotto dop.

- Kook tot die rys al dente is – daar moet nog 'n effense krakerigheid in die korrel wees.
- Voeg laastens die parmesaankaas by en roer goed.
- Risotto moet 'n romerige, maar ferm tekstuur hê.

Varkfilet

- Geur vleis met sout en peper aan albei kante.
- Skroei/seël die vleis in 'n warm pan met olie.
- Sit in die oond en bak vir 10 minute of tot gaar.

Rooiwynjus

- Voeg die rooiwijn in die pot en bring tot kookpunt, draai nou die hitte op laag en prut.
- Voeg die koppie bruinsuiker by.
- Laat afkook totdat die rooiwijn met die helfte verminder het.

Eet en geniet!