

# “Beter een half ei dan een lege dop!”

Voor 4 personen (hoofdgerecht)

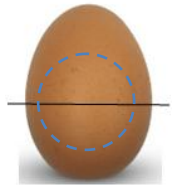
## Ingrediënten (per persoon):

- + 70-90 gram Risotto rijst
- + 1 ei, hardgekookt
- + 80 - 100 gram spinazie á la crème
- + 80-100 gram kogelbiefstuk in fijne reepjes gesneden
- + 40-50 gram rundergehakt
- + 2 el mango chutney
- + 1 el tomaten chutney
- + ¼ middelgrote ui grof gesnipperd
- + Gehakt kruiden naar smaak (licht pittig gekruid)
- + Flesje Conimex Teriyaki Honing (woksaus)



## Overige ingrediënten:

- + Per 90 gram risotto rijst ongeveer 250 - 260 ml bouillon (groenten, rundvlees - of kruiden bouillon)
- + Paneermeel om de spinazie minder vloeibaar mee te maken (opspuiten m.b.v. spuitzak)
- + Babysla of lollo rosso
- + Eventuele bospaddenstoelen, fijn gesnipperd
- + 100 gram boter en
- + 4 el olijfolie



## Bereiding:

- Kook de eieren (hard gekookt), snijdt de gepelde eieren met een nat mesje net onder de helft door zodat in de bovenste helft voldoende eigeel over blijft (zie foto).  
De bovenste helft kan vervolgens in 4 partjes worden gesneden (zie bovenste foto)
- Snij de biefstuk in dunne reepjes (grove julienne) en laat deze buiten de koelkast op temperatuur komen.
- Was de sla en plaats een paar blaadjes op ieder bord (hierop komen de biefstuk reepjes)
- De Risotto: (volg eventueel de gebruiksaanwijzing op de verpakking)
  - Maak de bouillon warm tot het kookpunt. Zodra het kookpunt bereikt is het vuur op de laagste stand (warm houden).
  - Smelt 80 gram boter in een diepe hapjes pan en voeg hieraan toe 2 el olijfolie.
  - Fruit de gesnipperde ui in de pan, niet laten kleuren!
  - Zet het vuur lager en voeg de rijst toe zodat deze de boter opnemen. Blijf roeren.
  - Zodra de rijst de boter heeft opgenomen voeg je de bouillon deel voor deel toe. De rijst moet de bouillon volledig opnemen.  
Laat het geheel op een laag vuur even 'door pruttelen' gedurende maximaal 10 minuten.  
Zodra de rijst gaar is neem deze dan van het vuur en plaats een deksel op de pan om het geheel warm houden. Voeg eventueel wat zout en peper toe.
- Verwarm de spinazie op een matig vuur en voeg het paneermeel toe zodat een 'soepel kneedbaar' mengsel ontstaat. Doe de spinazie over in een spuitzak en laat deze in een bak met zeer warm water liggen zodat het mengsel voldoende warm blijft.
- Bereid het gehakt en maak hiervan een 4-tal hamburgertjes. Braad deze in het olie/botermengsel (20 gram + 2 el) voldoende gaar.
- Meng per portie een ½ el Teriyaki saus door de biefstukreepjes en braad deze gedurende 60-90 seconden op een hoog vuur.

# “Beter een half ei dan een lege dop!”

Opmaak:

- ✚ Plaats de kookring (grootste maat) op het bord.
- ✚ Doe in het midden de onderste helft van het gekookte ei en schep hierover het risotto mengsel. Druk dit redelijk stevig aan. Zorg dat het halve ei verborgen blijft.
- ✚ Haal de kookring voorzigt weg.
- ✚ Schep 1 el tomaten chutney bovenop de timbaal met risotto en vervolgens plaats hierop het hamburgertje.
- ✚ Leg de sla garnering op de andere zijde van het bord en plaats hierop de biefstukreepjes. Strooi eventueel een beetje geroosterd sesamzaad over de biefstukreepjes.
- ✚ Schep 2 el mango chutney tussen het timbaaltje en de reepjes biefstuk.
- ✚ Spuit de spinazie zoals op de foto aangegeven en plaats hierop de resterende ei partjes.

Eet smakelijk!

Cees

