RECEPT ŠÉFKUCHAŘE
LUKÁŠE OTÁHALA

HOUBOVÉ ARANCINI SE SENNOU MAJONÉZOU

Křupavé rizotové kuličky plné chuti lesních hub, parmezánu a bylinek. K tomu netradiční senná majonéza s jemným kouřovým nádechem. Ideální pairing k elegantním bílým nebo lehčím červeným vínům s charakterem.

SUROVINY PRO 6 OSOB:

Arancini:
500 g rizotové rýže
2 šalotky
1 stroužek česneku
120 g sušených hřibů
100 ml suchého bílého vína
100 g parmezánu
60 g mascarpone
olivový olej, tymián
sůl, pepř

Na obalování:
hladká mouka
2 vejce
strouhanka

Senná majonéza:
1 hrst kvalitního sena
400 ml slunečnicového oleje
100 ml olivového oleje
70 g žloutků
1 lžička dijonské hořčice
2 lžíce vinného octa
1 citron
sůl, pepř

POSTUP:

Arancini: Hříbky uvaříme. Šalotku, česnek a tymián orestujeme, přidáme rýži, víno, necháme odpařit. Přidáváme vývar z hub, dokud není rýže měkká. Vmícháme houby, parmezán, mascarpone. Po vychlazení tvarujeme kuličky a obalujeme.

Senný olej: Seno zahřejeme v oleji na 60 °C, osolíme, necháme vychladnout, rozmixujeme a přecedíme.

Majonéza: Do žloutků, hořčice a octa zašleháme olej. Dochutíme citronem, solí a pepřem.

ERAWINE DRINK IT RIGHT
AWC AMBASSADOR WINE CLUB
VÍNO FANATICI DRINK IT RIGHT