

## Rode mul filet op risotto met lenteui en limoenschuim

Ingrediënten voor 4 personen:

8 kleine mulfilets  
4 eetlepels olijfolie  
3 sjalotjes  
3 stengels lente ui  
5 dl groentebouillon tablet of poeder  
300 gram risotto rijst  
250 gram mascarpone  
3 dl. Droge witte wijn  
Zeezout en zwarte peper  
½ dl. Room  
1 dl. Volle melk  
Limoenschil geraspt  
Visbouillonpoeder

### Bereiden:

Risotto: Sjalotjes fijn snipperen. groentebouillonpoeder of tablet oplossen in 1 liter kokend water. In pan 2 eetlepels olie verhitten. De sjalot ca. 2 minuten aanfriten. Rijst erdoor, roeren en ook licht aanfriten tot alle korrels glanzen. Afblussen met 2 dl wijn.

Als wijn door rijst is opgenomen, de helft van bouillon toevoegen. Risotto in een pan met deksel ca. 20 minuten op heel laag vuur zachtjes laten koken. Niet te veel roeren, maar wel zorgen dat het niet kan aanbranden. Lente ui in fijne ringen snijden. Houdt wat lente ui apart voor de garnering. Scheut voor scheut rest van bouillon toevoegen en risotto in nog ca. 10 minuten romig en beetgaar koken. Meng de lenteui met de mascarpone.

Begin nu aan de mul! Zorg nu dat de overige componenten (mul en saus klaar staan) vlak voor het serveren de rest van de wijn erdoor en nog even goed verwarmen. Dan van het vuur af en het mascarpone lentui mengsel er door heen scheppen.

Mulfilet: De mul op de kant in een koekenpan bakken op de kant van het vel ongeveer 1 minuut. Verwarm de oven voor op grill. Leg de filets op een vel bakpapier met de gebakken kant naar boven. Bestrooi de mul met zout en peper naar smaak.

Saus: Kook de koksroom met de melk en de visbouillon in een kleine pan. Voeg de limoenschil toe en klop dit tot een schuimige saus met de staafmixer. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Afwerking: Plaats de mul onder de grill in de oven (4 minuten). Schep het mascarpone-lente ui mengsel door de warme risotto. Neem een diep bord, schep hierop een schep risotto. Leg 2 mulfilets op elk bord en strooi hierop een beetje lente ui. Schep er met een eetlepel wat schuimige saus omheen.

**Wijnadvies: Macon Prissé en Cailloux, Domaine Thibert, Wijnkoperij Henri Bloem**

