Speltrisotto met Kalkoenhammetje en kerstomaatjes

10 personen



Ingrediënten

- 1 Kalkoenhammetje
- 200 g spelt
- 4 dl groentebouillon
- 2 teentjes look
- 2 sjalotten
- Scheutje olijfolie
- 1 takje tijm
- 1 takje laurier
- 15 kerstomaatjes
- 60 g parmezaanse kaas
- 10 g bruschetta kruiden
- Peper van de molen
- Enkele blaadjes jonge snijbiet rood

Bereiding

Week de spelt 12 uur in koud water en giet het water af.

Versnipper de look en de sjalot en stoof deze aan in wat olijfolie.

Voeg er de spelt en de groentebouillon aan toe, daarna de tijm en de laurier en laat dan 20 min. garen op een klein vuurtje. Voeg er tenslotte de bruschetta kruiden aan toe en vermeng.

Snij de kerstomaatjes in plakjes, rasp de Parmezaanse kaas en voeg dit bij de spelt.

Snij het Kalkoenhammetje in plakken en grill deze. Leg de plakken op het bord en napeer met de speltrisotto.

Werk af met peper van de molen en de jonge snij-bietblaadjes.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be