

Recept: Pompoen Risotto met Salie



Risotto is een typisch Italiaans gerecht, dat omschreven wordt als moeilijk om te maken. Maar eigenlijk heb je vooral wat geduld nodig, want je voegt 1 lepel bouillon tegelijk toe en moet dus wel degelijk een halfuurtje aan je kookpot blijven staan en roeren. Ook is de timing zeer belangrijk. Risotto moet je direct serveren! Let op, dus!

Risotto wordt gemaakt met een ronde korrel rijst, omdat die lekker romig en smeugig wordt. Neem dus de correcte rijst: **Arborio, Carnaroli en Vialone Nano**



Aantal personen: 2



Tijd: 50 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Pompoen	0.5	in fijne, gelijke vierkante blokjes gesneden
<input type="checkbox"/> Champignons	250 gr	in schijfjes gesneden
<input type="checkbox"/> Olijfolie	1 eetlepel	
<input type="checkbox"/> Zeezout	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Groentebouillon	1 liter	<i>ongeveer 3 keer zoveel als je gewicht in rijst, maar meer is wat veiliger, zo heb je zeker genoeg</i>
<input type="checkbox"/> Sjalot	1	fijngesneden
<input type="checkbox"/> Knoflook	2 teentjes	fijngesneden (1 voor risotto en 1 voor champignons)
<input type="checkbox"/> Arborio rijst	150 g	
<input type="checkbox"/> Droge witte wijn	50 ml	
<input type="checkbox"/> Chavroux geitenkaas	1 doosje	
<input type="checkbox"/> Parmezaanse kaas	25 g	versgeraspte
<input type="checkbox"/> Verse salieblaadjes + peterselie	Handvol	
<input type="checkbox"/> Boter	Extra	voor pompoenpuree en afwerking

Bereidingswijze

Pompoen Roosteren

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Schil en Snij de pompoen in kleine stukjes en leg deze op een bakplaat.
- Besprenkel met olijfolie en zeezout.
- Rooster de pompoen in de oven tot hij zacht en licht goudbruin is, ongeveer 25 minuten.

Risotto Basis Maken

- Breng de groentebouillon aan de kook in een pan op middelhoog vuur. Zet het vuur laag om de bouillon warm te houden. Maak eventueel zelf een groentebouillon dat is veel beter!
- Verhit meer olijfolie in een grote diepe pan en voeg de sjalot en knoflook toe. Bak tot ze zacht zijn, maar niet bruin worden.
- Voeg de rijst toe aan de pan en roer een paar minuten door. De rijst wordt doorzichtig.
- Giet dan de wijn erbij. Laat het geheel sudderen tot de wijn volledig is geabsorbeerd.

Groenten afwerken

- Voeg een pollepel hete bouillon toe aan de risotto en roer tot de rijst de bouillon heeft opgenomen.
- Herhaal dit proces tot de rijst gaar is, ongeveer 20 minuten.
- Bak ondertussen de champignons mooi bruin (kruid met peper en zout, wat look en peterselie)
- Doe de helft van de geroosterde pompoen in een blender en mix met een eetlepel boter en een scheutje groentebouillon tot een dunne puree.
- Roer 5 minuten voor de risotto klaar is de pompoenpuree erdoor en laat nog 5 minuutjes mee koken.

Afwerken en Serveren

- Roer de geroosterde pompoenblokjes, zachte geitenkaas, Parmezaanse kaas, een klontje boter en fijngesnipperde salie door de risotto.
- Serveer meteen! Risotto moet je vers en zo snel mogelijk serveren. Het gerecht kan niet opgewarmd worden. Timing is dus zeer belangrijk

Optioneel: Werk af met een gefrituurd blaadje salie. Frituur de gewassen en gedroogde salieblaadjes op 140°C in de frituur.