



Winterse pompoenrisotto

met salie en walnoten



30-40min



2 personen

Risotto is altijd een goed idee, ongeacht seizoen. Maar omdat wij bekend staan als grote fans van seizoensgebonden gerechten, serveren we vandaag de romige klassieker in een winters jasje. Prei, knoflook en de beste harde kaas geven veel smaak aan het bord - maar de echte sterren van de avond zijn de gebakken Hokkaidopompoen, knapperige walnoten en aromatische salie.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 10g groentebouillonpoeder
- 200g preiringen
- 200g risottorijst
- 1 mini-hokkaidopompoen
- 25g walnoten ¹⁵
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 10g verse salie

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 912kcal, vet 44.2g, koolhydraten 106.5g, eiwit 19.9g



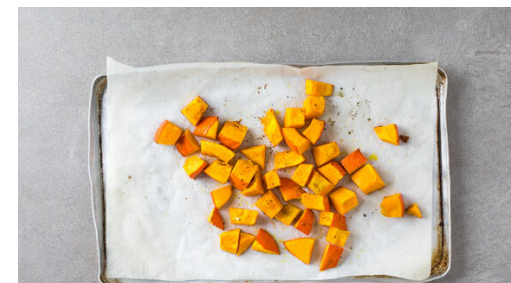
1. Knoflook hakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Pel en hak de **knoflook** fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 800ml heet water.



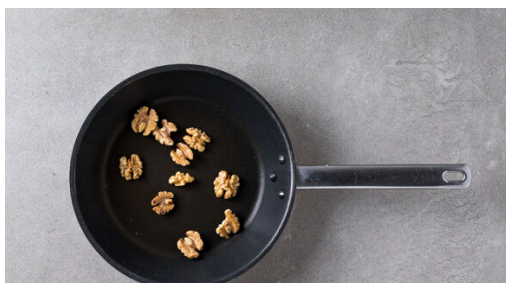
2. Risotto maken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **prei** in 2-3min zacht. Voeg de **risottorijst** en **knoflook** toe en bak in ca. 1min glazig. Voeg **een scheut bouillon** toe. Kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen en herhaal deze stap tot de **bouillon** op is en de **rijst** romig en beetgaar, dit duurt 18-20min.



3. Pompoen bakken

Snijd de **pompoen** doormidden, verwijder de pitten en draden en snijd het **vruchtvlees** in ca. 2cm grote blokjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Bak in de oven in 10-15min goudbruin en gaar.



4. Walnoten roosteren

Rooster de **walnoten** 2-3min in een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur. **Let op**, de **noten** kunnen snel verbranden. Neem uit de pan, hak grof en zet apart. Rasp de **kaas** fijn.



5. Salie bakken

Pluk de **salieblaadjes**. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en 1el boter (of extra olijfolie). Voeg de **salieblaadjes** toe en bak ze 2-3min, tot ze licht gebruind zijn. Neem de **salieblaadjes** uit de pan en laat uitlekken op wat keukenpapier. Bewaar de **salie-olie**.



6. Risotto afmaken

Roer ca. **2/3e van de kaas**, de **helft van de pompoen** en de **helft van de salie-olie** door de **risotto**. Proef of je nog zout of peper wil toevoegen. Schep de **risotto** op en verdeel de **rest van de pompoen** erover. Besprenkel met de **rest van de salie-olie** en bestrooi met de **rest van de kaas**, de **walnoten** en **salieblaadjes**.