

Pompoenrisotto met kastanjes

en kaneel-hazelnooten



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- risottorijst
- verse kruidenmix: tijm, rozemarijn & peterselie
- hokkaido-pompoen
- ui
- kastanjes
- knoflook
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- gemalen kaneel
- hazelnoten ¹⁵
- groentebouillonblokje ⁹

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

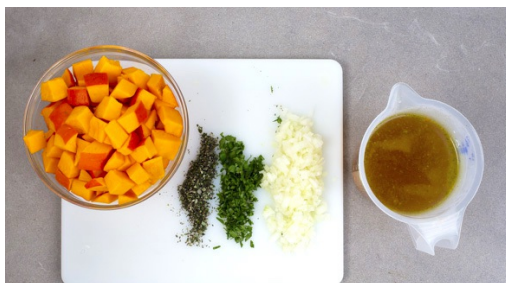
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- waterkoker

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

Allergenen

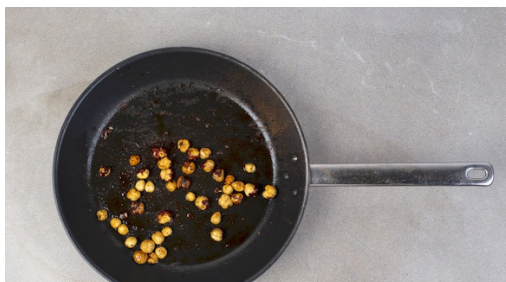
eieren (3), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** fijn. Hak de **peterselie** fijn. Ris de **rozemarijnnaaldjes** van de steeltjes, hak ze fijn en doe de steeltjes weg. Halveer de **pompoen** en lepel de zaden en draden er uit. Snijd de **pompoen** in blokjes. Los het **bouillonblokje** in het zojuist gekookte water op.



4. Hazelnoten roosteren

Meng intussen de **hazelnoten** met de **helft van de kaneel** en 1tl olie. Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 2-3min goudbruin. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden. Schep de **hazelnoten** uit de pan, laat iets afkoelen, hak ze grof en zet apart tot stap 6.



2. Risotto starten

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan of wok op middelhoog vuur en bak de **ui**, **rozemarijn** en **peterselie** 1-2min. Pel en hak de **knoflook** fijn. Voeg de **risottorijst**, **pompoenblokjes** en **knoflook** aan de pan toe en bak 2min al roerend totdat de **rijstkorrels** glazig zijn.



5. Kastanjes bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Neem de **kastanjes** uit de verpakking, hak ze grof en roerbak ze in 4-5min goudbruin. Bestrooi met peper en zout naar wens. Voeg de **helft van de kastanjes** toe aan de **risotto** en kook deze mee. Rasp de **kaas** fijn. Ris de **tijmblaadjes** van de steeltjes en hak ze fijn. Doe de steeltjes weg.



3. Risotto koken

Voeg 1-2el azijn (liefst witte wijn of appel) en **1/3e van de bouillon** aan de **risottorijst** toe. Kook al roerend op middelhoog vuur tot de **bouillon** is opgenomen en herhaal het toevoegen van de **bouillon** in delen totdat de **risottorijst** romig en beetgaar is, dit duurt 20-25min.



6. Risotto afmaken

Roer de **geraspte kaas** door de **risotto**. Roer evt. 1el boter door de **risotto** voor een extra romige textuur. Proef en breng de **risotto** evt. op smaak met extra peper, zout en/of azijn voor een tikje frisheid. Schep de **risotto** op en bestrooi met de **rest van de kastanjes**, **kaneel-hazelnoten** en de **tijm**.