



Champignonrisotto met kruidig gehakt

en geroosterde pompoen



30-40min



2 personen

Wat maakt champignonrisotto nu nog lekkerder en decadenter? Juist, een topping van geroosterde pompoen en kruidig gehakt. Chef Matthias kruidt het gehakt met basilicum en de heerlijke kruidenmix za'tar, wat deze smakelijke winterrisotto direct tot een sterk staaltje fusion transformeert.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 blokjes harde kaas ⁷
- 10g groentebouillonpoeder
- 250g champignons
- 1 mini Hokkaido-pompoen
- 200g risottorijst
- 1x rundergehakt
- 1 zakje za'atar ¹¹
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1058kcal, vet 47.3g, koolhydraten 114.2g, eiwit 44.9g



1. Ui snijden

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



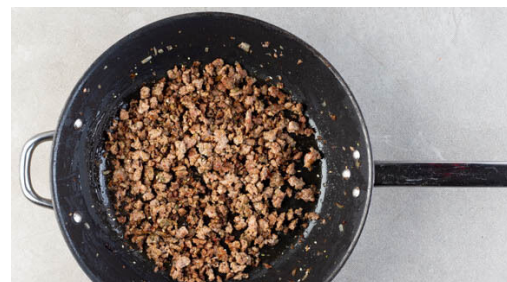
2. Groenten snijden

Snijd de **champignons** doormidden of in vieren. Snijd de **pompoen** in vieren, schep de zaden eruit en snijd de **pompoen** in parten. Verdeel de **pompoen** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



4. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **champignons** in 4-5min goudbruin. Schep op een bord en zet de pan terug op hoog vuur.



5. Gehakt rul bakken

Voeg 1el olijfolie toe en bak het **gehakt** in 4-5min bruin en rul. Breng op smaak met de **za'atar**, peper en zout.



3. Risotto maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el boter. Bak de **ui** in 2-3min glazig, voeg de **rijst** toe en bak nog 1-2min. Voeg telkens een **scheut bouillon** toe en kook al roerende tot alle vloeistof is opgenomen. Herhaal tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Dit duurt zo'n 18-20min. Voeg water toe als je **bouillon** voortijdig op is.



6. Risotto afmaken

Roer de **kaas** en de **champignons** door de **risotto** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Hak de **basilicumblaadjes** fijn. Serveer de **risotto** met het **gehakt** en de **pompoen** er bovenop en bestrooi met de **basilicum**.