

Risotto met chorizo-cROUTONS

en geroosterde pompoen met paprika



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- risottorijst
- knoflook
- hokkaido pompoen
- rode paprika
- groentebouillonblokje ⁹
- ui
- Italiaanse harde kaas ⁷
- verse kruidenmix: peterselie & rozemarijn
- chorizo ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

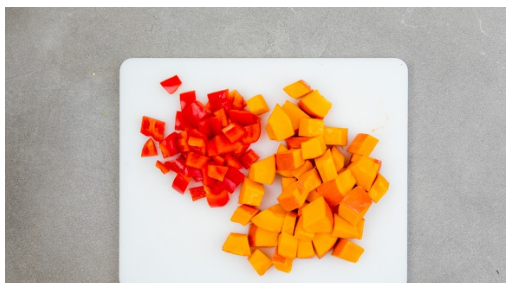
- bakpapier
- bakplaat
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- oven
- waterkoker

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

Allergenen

melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer de **paprika**, verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in blokjes. Halveer de **pompoen** en lepel de zaden en draden eruit. Snijd de **pompoen** in 1cm brede parten en dan in blokjes. Hussel de **paprika**- en **pompoenblokjes** om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper.



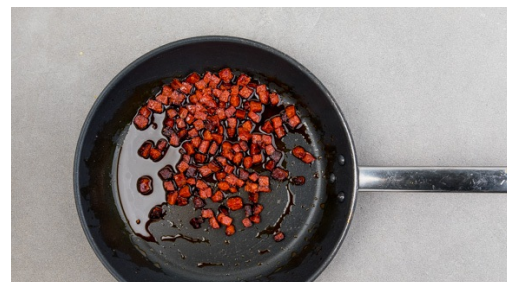
4. Risotto maken

Voeg dan 2el azijn (bij voorkeur rode of witte wijnazijn) en een **soeplepel bouillon** toe. Kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen en herhaal het toevoegen van de **bouillon** in delen. Kook de **risotto** zo in 20-25min beetgaar en romig. Voeg evt. extra water toe als de **bouillon** op is.



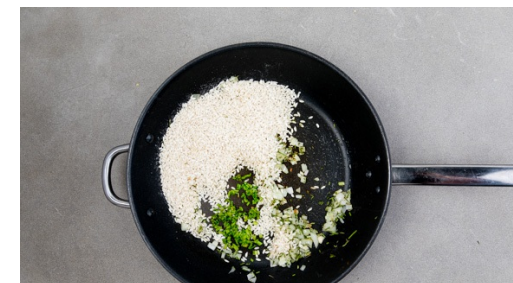
2. Groenten roosteren

Leg de **paprika** en **pompoen** op een bakplaat met bakpapier en rooster in 15-20min gaar en lichtbruin. Prak dan de **helft van de pompoen** grof met een vork. Pel en hak intussen de **ui** en **knoflook** fijn. Ris de **rozemarijnblaadjes** van de **takjes** en hak ze fijn. Doe de **takjes** weg. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze fijn. Hak de **steeltjes** ook fijn, maar houd apart.



5. Chorizo croutons maken

Verhit ondertussen een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de **chorizo** in kleine blokjes en bak ze in 3-5min krokant. Schep de **chorizo** uit de pan en laat uitlekken op een stuk keukenpapier. Roer het **achtergebleven chorizo-vet** met de **helft van de gehakte peterselieblaadjes** door de **risotto**. Het **vet** geeft de **risotto** extra smaak en diepte.



3. Risotto starten

Breng 750ml water in een waterkoker aan de kook en los het **bouillonblokje** in het gekookte water op. Verhit 1el olijfolie in een wok of grote hapjespan op middelhoog vuur en bak de **ui** met de **rozemarijn** 2-3min totdat de **ui** glazig is. Voeg de **rijst**, **knoflook** en **gehakte peterseliesteeltjes** toe en bak 1min mee totdat de **rijstkorrels** transparant zijn.



6. Risotto afmaken

Rasp de **kaas** fijn en roer deze met de **helft van de geroosterde paprika** en de **geprakte pompoen** door de **risotto**. Proef en breng de **risotto** evt. op smaak met meer zout, peper of 1tl azijn voor wat frisheid. Schep de **risotto** op, verdeel de **rest van de geroosterde paprika** en **pompoen** erover. Bestrooi met de **chorizo-cROUTONS** en de **rest van de peterselie**.