

DINNERLY



Italiaanse pompoenrisotto

gegarneerd met kip en kaas



ca. 40min



2 personen

Wat krijg je als je fijnkorrelige rijst zachtjes laat sudderen in bouillon en verfijnt met pittige kaas? Een heerlijk romige risotto natuurlijk! Vandaag kruiden we de risotto met malse kip en Hokkaidopompoen. Toegegeven: je moet even extra opletten dat er niets aanbrandt, maar deze risotto is die moeite zeker waard. Want het resultaat is geweldig!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine biologische hokkaidopompoen
- 1 blokje Italiaanse kaas ¹
- 1 ui
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 250g Italiaanse kipreepjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

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

ALLERGENEN

Melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 959kcal, vet 44.4g, koolhydraten 101.6g, eiwit 36.9g



1. Pompoen bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **pompoen** en schraap de pitten en draden eruit met een lepel. Snij het **vruchtvlees incl. schil** in blokjes van ca. 1cm. Meng de **pompoen** met 1el olijfolie en een snuf peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak de **pompoen** in 18-20min goudbruin in de oven.



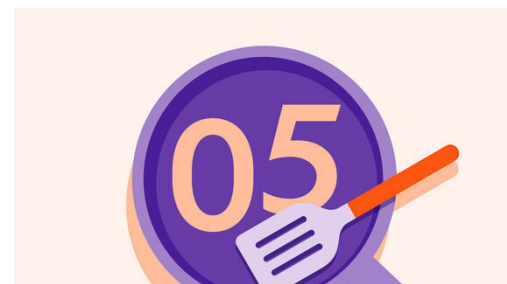
4. Risotto koken

Voeg de **helft van de pompoen** toe aan de **rest van de bouillon** en pureer fijn. Bereid de **risotto** met de **pompoenbouillon**, tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar is. Neem de pan van het vuur en laat de **risotto** afgedekt rusten.



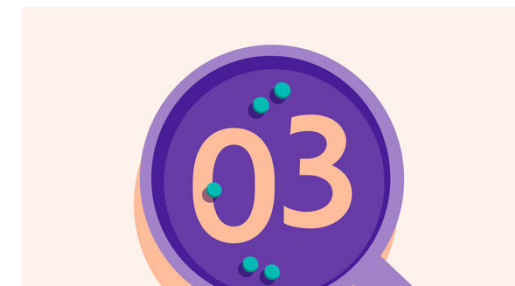
2. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Pel de **ui** en snipper fijn. Los het **bouillonpoeder** op in 750ml heet water. **Tip:** als de maatbeker niet groot genoeg is, meet het water dan af in een kookpan.



5. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak het vlees in 4-5min gaar. Roer de **helft van de kaas** een evt. **braadsap** door de **risotto**. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Schep de **risotto** op borden en garneer met het **vlees** en de **rest van de kaas**.



3. Risotto opzetten

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** 2min. Voeg de **rijst** toe en bak in 1-2min glazig. Blus af met 2el azijn en dan beetje bij beetje met $\frac{2}{3}$ van de **bouillon**. Roer regelmatig zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit ca. 15min.



6. Azijn of witte wijn?

Wil je je risotto een oppepper geven? Gebruik dan witte wijn in plaats van azijn om het af te blussen. Je kunt ook een paar blokjes koude boter aan de risotto toevoegen terwijl hij staat te rusten. Roer na een minuut door en laat weer rusten.