



Risotto met chorizocroutons

en geroosterde pompoen met paprika



30-40min



2 personen

Het geheime ingrediënt van risotto is geduld. Echt waar, hoe meer tijd je de rijstkorrels geeft om de bouillon op te nemen, hoe beter en dieper de smaak. En omdat je in dit gerecht de romige risotto combineert met geroosterde pompoen en krokante croutons van Spaanse chorizo heb je in een mum van tijd een restaurantwaardige maaltijd op tafel staan.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 mini Hokkaido-pompoen
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 15g verse kruidenmix: peterselie & rozemarijn
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 1x chorizo
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote hapjespan of wok
- maatbeker
- waterkoker
- middelgrote koekenpan
- fijne keukenrasp

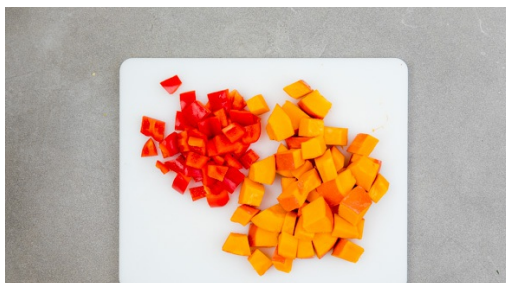
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 862kcal, vet 35.8g, koolhydraten 100.3g, eiwit 28.6g



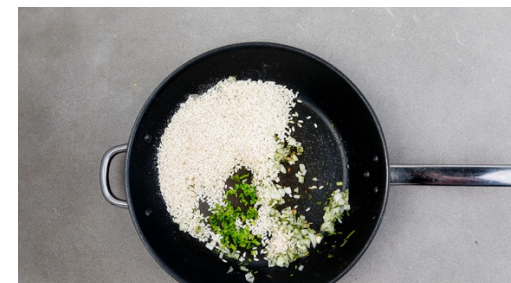
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Verwijder de zaden en draden en snijd de **pompoen** dan in blokjes. Meng de **groenten** met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper.



2. Groenten roosteren

Verdeel de **groenten uit stap 2** over een bakplaat met bakpapier. Rooster ze in 15-20min gaar en lichtbruin. Prak dan de **helft van de pompoen** grof. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Rits de **rozemarijnnaldjes** van de steeltjes en hak die fijn. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze fijn. Hak de **steeltjes** ook fijn, maar houd apart.



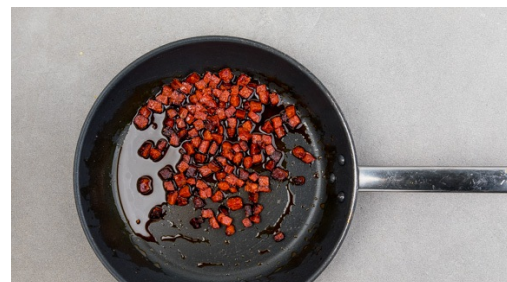
3. Risotto starten

Breng 700ml water in een waterkoker aan de kook en los het **bouillonpoeder** in het water op. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote hapjespan of wok op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **rozemarijn** met een snufje zout 2-3min totdat de **ui** glazig is. Voeg dan de **rijst**, **knoflook** en **peterseliesteeltjes** toe. Bak 1min al roerend mee totdat de **rijstkorrels** transparant zijn.



4. Risotto maken

Voeg dan **1 soeplepel bouillon** en 2el azijn (bij voorkeur rode of witte wijnazijn) aan de risottopan toe. Kook al roerend tot de **bouillon** is opgenomen en herhaal het toevoegen van de **bouillon** in delen tot de **risotto** gaar is, dit duurt in totaal 20-25min. Gebruik water als de **bouillon** op is.



5. Chorizo croutons maken

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



6. Risotto afmaken

Rasp de **kaas** fijn en roer dit met de **helft van de paprika** en de **geprakte pompoen** door de **risotto**. Proef en breng de **risotto** evt. op smaak met meer zout, peper en/of 1tl azijn. Schep de **risotto** op en verdeel er de **rest van de paprika** en **pompoen** over. Bestrooi met de **chorizocroutons** en de **rest van de peterselie**.