

DINNERLY



Italiaanse pompoenrisotto met rundersaucijzen en kaas



ca. 40min



2 personen

Vandaag brengt onze culinaire reis je naar Italië, waar ons een heerlijke risotto staat te wachten. En niet zo maar risotto, maar risotte met pompoen! Het romige festijn serveer je met malse rundersaucijzen en Italiaanse harde kaas. Toegegeven, je moet even geduld hebben tijdens het koken, maar dan krijg je ook wat! Buon appetito!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine biologische hokkaidopompoen
- 1 blokje Italiaanse kaas ¹
- 1 ui
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 200g risottorijst
- 4 rundersaucijzen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer
- middelgrote kookpan met deksel
- grote 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 968kcal, vet 43.9g, koolhydraten 105.3g, eiwit 36.1g



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 stukjes van ca. 1cm en hussel deze om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel de **pompoen** over een bakplaat met bakpapier en rooster in 18-20min goudbruin en zacht in de oven.



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 pan.



3. Risotto opzetten

Verhit na ca. 10min baktijd van de **pompoen** een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** ca. 2min. Voeg de **rijst** toe en bak in 1-2min glazig. Blus af met 2el witte azijn en blus dan beetje bij beetje af met $\frac{2}{3}$ van de **bouillon**. Roer regelmatig zodat de **rijst** niet aanbakt.



4. Risotto koken

Voeg de **helft van de pompoen** toe aan de rest van de **bouillon** en pureer glad. Voeg de **pompoenbouillon** beetje bij beetje toe aan de **risotto**, tot de **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar. Neem van het vuur en laat afgedekt rusten.



5. Saucijzen bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **rundersaucijzen** in 4-5min goudbruin. Roer de **helft van de kaas** en het **braadsap** door de risotto en breng verder op smaak met peper en zout. Schep de **risotto** en **pompoen** op borden en leg de **rundersaucijzen** erbij. Serveer gearneerd met de **rest van de kaas**.



6. Extra romig

Hou je van extra extra romige risotto? Geen probleem want daar hebben we de perfecte oplossing voor. Schep enkele stukjes koude boter door de risotto, nadat je deze kort hebt laten rusten. Roer na ca. 1min door en laat weer kort rusten.