



Champignonrisotto met kruidig varkensgehakt

en geroosterde pompoen



30-40min



2 personen

Wat maakt champignonrisotto nu nog lekkerder en decadenter? Juist, een topping geroosterde pompoenparten en kruidig varkensgehakt. Chef Matthias kruid het gehakt met basilicum en de spectaculair Oosters kruidenmix za'tar, wat deze smakelijke herfstrisotto direct tot een sterk staaltje fusion transformeert.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 blokjes harde kaas ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x champignons
- 1 mini Hokkaido-pompoen
- 150g risottorijst
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje za'tar ¹¹
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

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 1024kcal, vet 52.4g, koolhydraten 94.8g, eiwit 43.7g



1. Uien snijden

Verwarm de oven voor op 230°C. Pel en hak de **ui** fijn. Rasp de **kaas** fijn. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 550ml heet water.



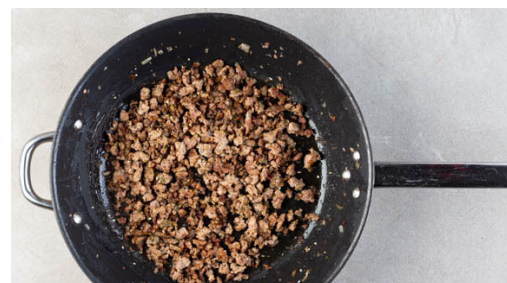
2. Groenten snijden

Snijd de **champignons** in vieren. Halveer de **pompoen**, verwijder de pitten en draden en snijd de **pompoen** in dunne parten. Verdeel over een bakplaat met bakpapier, bedruppel met 1-2el olijfolie en bestrooi met een flinke snuf zout en peper. Rooster de **pompoen** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven.



4. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1-2el olijfolie. Bak de **champignons** 4-5min en zet ze op een bord opzij.



5. Gehakt rul bakken

Voeg 1-2el olijfolie aan de gebruikte pan toe en bak het **gehakt** in 4-5min bruin en rul. Breng op smaak met de **za'tar** en een snuf peper en zout.



3. Risotto maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el boter. Fruit de **ui** 2-3min. Voeg de **rijst** toe en bak 1-2min tot de korrels glazig zijn. Schenk er een flinke lepel **bouillon** bij en kook al roerend tot het is opgenomen. Herhaal tot **bouillon** op is en de **rijst** beetgaar, dit duurt 18-20min. Is de **bouillon** te snel op? Gebruik dan water.



6. Risotto afmaken

Roer de **kaas** en **champignons** door de **risotto**. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de **basilicumblaadjes** fijn. Schep de **risotto** op en serveer met het **gehakt** en de **pompoen** bovenop. Bestrooi met de **basilicum**.