



Risotto met pompoen en pancetta



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 eetlepel olijfolie
1 ui
300 gram pancetta (blokjes)
200 gram risottorijst
700 gram pompoenblokjes
650 ml kippenbouillon (heet)
40 gram parmezaan (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Verhit de olijfolie in een grote, oenvaste pan op middelhoog vuur. Snipper de ui en bak glazig in de olijfolie. Voeg de pancettablokjes toe en bak al roerend met een houten lepel een vijftal minuten, tot de blokjes goudbruin zijn.
- 3.** Verhit de olijfolie in een grote, oenvaste pan op middelhoog vuur. Snipper de ui en bak glazig in de olijfolie. Voeg de pancettablokjes toe en bak al roerend met een houten lepel een vijftal minuten, tot de blokjes goudbruin zijn.
- 4.** Roer er de Parmezaanse kaas onder en kruid met peper en zout. Serveer meteen.