



Risotto met geroosterde pompoen en hazelnootolie



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1/2 butternut (pompoen)
2 takjes rozemarijn
2 takjes tijm
2 sjalotten (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels boter
2 kopjes risottorijst
1 glas witte wijn (droog)
1 l gevogeltebouillon (of groentebouillon)
zwarte peper
zout
2 kopjes parmezaan (geraspt)
2 salieblaadjes (fijngesneden)
2 eetlepels hazelnootolie
1 handvol hazelnoten (grofgesneden)
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Schil de butternut en verwijder de zaadkern. Snij in kleine blokjes van 1 op 1 cm en spreid deze uit op een bakplaat. Bedruppel met olijfolie en leg de rozemarijn en tijm hier bovenop.
- 2.** Zet ± 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Verwijder dan de rozemarijn en tijm.
- 3.** Fruit de sjalotten glazig in de boter. Voeg de knoflook toe en laat een minuut mee garen.
- 4.** Voeg dan de rijst toe en roer goed. Voeg beetje bij beetje, al roerend, de bouillon toe.



- 5.** Schep na 15 minuten de pompoenblokjes bij de rijst. Laat de rijst nog even beetgaar worden en haal dan van het vuur.
- 6.** Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Voeg de geraspte parmezaan toe en dek af. Laat 3 minuten rusten.
- 8.** Voeg dan de fijngesneden salie, de hazelnoten en de hazelnootolie toe.
- 9.** Serveer onmiddellijk.