

Risotto



Risotto met pompoen, mascarpone en zeewolf *Risotto con zucca, mascarpone e pesce gatto*

2 PERSONEN

60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ½ flespompoen à 450 g
- 3 el olijfolie
- ½ tl chilivlokken
- 1 tl zeezout grof
- 2 tenen knoflook
- 1 sjalotje fijngesnipperd
- 150 g risotto
- 5 el wijn droog, wit
- 500 ml visbouillon
- 2 takjes salie
- 250 g zeewolffilet* in 2 stukken
- 65 g mascarpone

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, bakplaat met bakpapier, staafmixer

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Halveer de pompoen, lepel de draden en pitten eruit en snijd het pompoenvlees in blokjes van 1-2 cm.
3. Schep ze op een bakplaat met bakpapier om met 1 el olijfolie.
4. Bestrooi de pompoen met de chilivlokken en het zeezout.
5. Rooster de pompoen in de voorverwarmde oven in 25 minuten goudbruin en zacht.
6. Snijd 1 teen knoflook in dunne plakjes, hak de andere teen knoflook fijn.
7. Verhit in een pan met dikke bodem 1 el olijfolie.
8. Bak de sjalotjes met de fijngesneden knoflook 1 minuut.
9. Voeg de risotto toe en bak tot de korrels glazig zijn.
10. Schenk de wijn in de pan.
11. Laat de rijst de wijn zachtjes kokend opnemen.
12. Voeg vervolgens de bouillon in 3-4 porties toe.
13. Laat de rijst elke portie bouillon zachtjes kokend opnemen alvorens een volgende portie toe te voegen.
14. Kook de risotto in 20-22 minuten beetgaar.
15. Verhit intussen in een koekenpan 1 el olijfolie.
16. Bak de plakjes knoflook en takjes salie goudbruin en krokant.
17. Neem ze uit de pan.
18. Schenk de laatste el olijfolie in de pan.
19. Bestrooi de zeewolffilet met zout en peper.
20. Bak de vis in 2-3 minuten per kant lichtbruin en vanbinnen net gaar.
21. Neem de pompoen uit de oven.
22. Pureer de helft van de pompoen met de staafmixer.
23. Schep de pompoenpuree met de mascarpone en ten slotte de blokjes pompoen door de risotto.
24. Proef en voeg naar smaak eventueel wat extra zout en chilivlokken toe.
25. Schep de risotto op de borden.
26. Leg er de zeewolf bij en maak af met de krokante knoflook en salie.

Kijk voor een verantwoord alternatief op goedewis.nl

BRON: deliciousmagazine.nl

