

Risotto



Risotto met pompoen, bitterkoekjes en salie *Risotto con zucca, pan di zenzero e salvia*

2 PERSONEN

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 200 g pompoen, in blokjes
- 🍲 150 g arborio rijst of risottorijst
- 🍲 1 sjalot, fijngesnipperd
- 🍲 1 teen knoflook, fijngesnipperd
- 🍲 snufje gedroogde chilipeper
- 🍲 3 el droge witte wijn
- 🍲 500 ml groentebouillon
- 🍲 1 laurierblaadje
- 🍲 2 takjes salie
- 🍲 4 amaretti of bitterkoekjes
- 🍲 ¼ citroen, sap
- 🍲 Parmezaanse kaas, naar smaak
- 🍲 2 el boter, ongezouten
- 🍲 olijfolie
- 🍲 zout

MATERIAAL: pan met een dikke bodem, staafmixer of blender, keukenpapier

ZO MAAK JE HET

1. Voor de pompoenpuree kook je blokjes pompoen in ruim gezouten water, ongeveer 6 minuten, tot een mesje er zó doorheen glijdt. Giet af (zorg dat het mengsel goed droog is) en pureer met een staafmixer of blender tot een zachte pompoenpuree.
2. Eventueel kun je er nog een beetje melk of room bij doen om een superzachte structuur te krijgen.
3. Laat afkoelen voordat je het gebruikt in je recept.
4. Verhit wat olijfolie en een klont boter in een pan op laag vuur.
5. Laat hierin de sjalot, knoflook en chilipeper bakken tot de sjalot mooi zacht is, ongeveer 10 minuten.
6. Laat niet kleuren.
7. Zet ondertussen de bouillon op.
8. Voeg de rijst toe aan de sjalotten en draai het vuur iets hoger.
9. Roer goed door en bak de rijst tot de korrels mooi glazig zijn, als kleine parels.
10. Blus af met de witte wijn.
11. Roer tot de wijn is opgenomen door de rijst.
12. Doe het laurierblaadje in de pan.
13. Voeg daarna steeds twee grote soeplepels van de bouillon toe aan de rijst en roer.
14. Herhaal dit net zolang tot de bouillon op is.
15. Je moet een mooie, romige risotto voor je zien, maar de korrels mogen nog al dente zijn.
16. Het hele proces duurt waarschijnlijk 20 minuten.
17. Roer, als de risotto klaar is, de pompoenpuree door de rijst.
18. Zet het vuur uit, vis het laurierblaadje uit de pan en leg een klont boter op de risotto.
19. Laat de risotto 5 minuten met rust.
20. Verhit ondertussen een klein laagje olijfolie in een pannetje en bak daarin de blaadjes salie tot ze beginnen te bruinen.
21. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op wat keukenpapier.
22. Je merkt dat de blaadjes bij het afkoelen knapperig worden.
23. Gooi de olie niet weg, maar bewaar 'm voor het opdienen.
24. Roer wat citroensap door de rijst en eventueel ook al wat Parmezaanse kaas. P
25. roef even of de risotto nog wat zout nodig heeft.
26. Schep de pompoen risotto op de borden en verdeel de gefrituurde salieblaadjes eroverheen.
27. Verkruimel de bitterkoekjes of amaretti boven de risotto.
28. Maak af met wat van de salie-olie en eventueel nog wat extra Parmezaanse kaas.

BRON: culy.nl

