

POMPOENRISOTTO MET GEMENGDE PADDENSTOELEN

2 personen

175 gram risottorijst (arborio risotto)

250 gram paddenstoelenmix

1 ui

5 gram verse tijm

2 klontjes boter

1 halve pompoen

500 milliliter water

1 tablet bouillon

2 handjes Parmezaanse kaas

Vorbereiding

Kook water in de waterkoker.

Ris de tijm en snipper de ui.

Meng de benodigde hoeveelheid gekookt water met het bouillonblokje.

Halveer de pompoen en verwijder de zaadlijsten en pitten. Snijd in partjes en verwijder met een dunschiller of mes de schil. Snij vervolgens in blokjes van 1,5 cm.

Hak de paddenstoelenmix in grove stukken.

Koken

Fruit de ui in een klontje boter in een hapjes pan. Voeg de risotto en tijm toe zodra de uisnippers glazig zijn.

Voeg een klein deel van de bouillon toe, roer de risotto door, leg de deksel op de pan en houd in de gaten.

Voeg steeds langzaam de bouillon toe, maar doe tussendoor een deksel op de pan. Zo stoomt de risotto perfect zacht. Dit duurt ongeveer 15 minuten (met arborio risotto!).

Kook ondertussen in een pan met stoommandje de pompoenblokjes in 15 minuten gaar.

Bak 5 minuten voor het einde van de kooktijd de paddenstoelenmix in een klontje boter in een klein pannetje aan.

Voeg de paddenstoelen en pompoen toe aan de risotto.