

Pompoen risotto met mascarpone

Deze romige risotto met pompoen is een echt herfstrecept.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Pasta's en risotto's
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	60 minuten

Deze romige risotto met pompoen is een echt herfstrecept.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de pompoen in parten en verwijder de zaden.
3. Leg de pompoenparten in een ovenschaal en giet ruim olijfolie erover, voeg ook de kruiden toe en zorg dat het verdeeld over de parten zit.
4. Zet de pompoen 30 minuten in de voorverwarmde oven.
5. Bak ondertussen de spekreepjes uit (of frituur de reepjes tempeh in een laagje olie) en laat ze uitlekken op keukenpapier.
6. Haal de pompoen uit de oven, verwijder de schil en snijd de pompoenrepen in blokjes.
7. Verwarm de bouillon in een pannetje op laag vuur.
8. Snijd de ui en knoflook klein en pak in een grote pan.
9. Voeg hier de risottorijst bij en bak deze op hoog vuur tot de rijstkorrels glazig worden.
10. Blus het geheel met een soeplepel bouillon en draai het vuur terug naar middelhoog. Vervolgens schenk je, steeds als alle bouillon is opgenomen, een soeplepel bouillon bij de rijst. Blijf roeren en proef na 15 minuten of de rijst gaar is. Let op: het mag geen pap worden, rijst met nog een beetje bite is het lekkerst.
11. Doe de pompoenblokjes bij de risotto en warm ze even mee. Haal dan de pan van het vuur en roer de mascarpone en het grootste deel van de uitgebakken spekjes (of tempeh) door de risotto.
12. Dien de risotto op in mooie, diepe (en eventueel voorverwarmde) borden en garneer met de achtergehouden spekreepjes.

TIP Voor en beetje pit kun je nog wat rode peper toevoegen. Houd je het liever traditioneel? Snijd dan 2 zongedroogde tomaatjes in reepjes en warm deze even mee.

Ingrediënten

- 1 flespompoen
- Olijfolie
- Knoflookolie
- Snufje chilipoeder
- Snufje korianderpoeder
- 600 ml groentebouillon (zonder zout)
- 2 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 300 gram Sivaris Arborio rijst
- 75 gram gerookt spek of tempeh
- 2 el mascarpone

accessoires