



Pompoenrisotto met spek, champignons en kruiden

Een romige pompoenrisotto met spek, champignons en kruiden, geschikt voor 4 personen.

- 300 g risottorijst
- 400 g pompoen, blokjes
- 150 g champignons, in plakjes
- 100 g spekjes
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 1 liter groentebouillon (warm houden)
- 100 ml witte wijn
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl gedroogde tijm + oregano + rozemarijn
- Verse peterselie, gehakt
- 50 g Parmezaanse kaas
- Handje rucola
- 1 el boter
- Olijfolie, zout, peper