



# 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

## 1. Soffritto (basis maken)

- 1.1 Verhit wat olijfolie in een ruime pan.
- 1.2 Bak de spekjes knapperig en schep ze eruit, zet apart.
- 1.3 Voeg de pompoenblokjes toe, bak 5 minuten mee en zet ook apart.
- 1.4 Voeg zo nodig nog een scheut olie toe. Fruit de ui en knoflook op laag vuur tot ze zacht en glazig zijn. Dit is je soffritto.

## 2. Tostatura (rijst aanzetten)

- 2.1 Voeg de risottorijst toe aan de soffritto.
- 2.2 Roer 2–3 minuten tot de korrels van wit naar licht glazig kleuren.

## 3. Umidità (afblussen met wijn)

- 3.1 Giet de witte wijn erbij.
- 3.2 Blijf roeren tot de wijn grotendeels verdampt is.

## 4. Brodo (bouillon toevoegen)

- 4.1 Voeg nu soeplepel voor soeplepel hete bouillon toe.
- 4.2 Roer steeds goed en wacht tot het vocht bijna is opgenomen voordat je de volgende lepel toevoegt.
- 4.3 Herhaal dit ongeveer 18–20 minuten.
- 4.4 Na zo'n 10 minuten: champignons, pompoen en spekjes toevoegen.
- 4.5 Breng op smaak met tijm, oregano, rozemarijn, paprikapoeder, zout en peper.

## 5. Mantecatura (afronden en binden)

- 5.1 Controleer of de rijst gaar is: zacht van buiten, nog een lichte bite van binnen (al dente).
- 5.2 Haal de pan van het vuur.
- 5.3 Roer de boter en Parmezaanse kaas erdoor → dit maakt de risotto los, glanzend en romig.
- 5.4 Laat 1 minuut rusten met een deksel op de pan.

## 6. Serveren

- 6.1 Schep de risotto op borden.
- 6.2 Werk af met verse peterselie en een handje rucola.
- 6.3 Serveer meteen.