



Risotto met Pompoen en Geitenkaas



Ingrediënten

- 1 ui
- 2 teen knoflook
- 200 gram risottorijst
- 1 biologische pompoen
- 150 gram kastanje champignons
- 100 gram Henri Willig Jonge Geitenkaas
- 100 gram Henri Willig Biologische Koekaas met Pompoen
- 800 milliliter groentebouillon
- 50 gram pompoenpitten
- platte peterselie
- olijfolie
- peper en zout

Hoe maak ik zelf risotto met pompoen?

Risotto met pompoen is het perfecte gerecht voor een sfeervolle herfst- of winteravond, of als hoofdgerecht bij een speciaal etentje. De combinatie van romige risotto, zoete geroosterde pompoen, rijke geitenkaas en zachte pompoenkaas maakt het vol van smaak en heerlijk verwarmend. Dit gerecht is ook verrassend eenvoudig te maken. Behalve het snijden van de pompoen en paddenstoelen, vergt het weinig voorbereiding. Terwijl de pompoen in de oven roostert, kun je de risottobasis maken door ui en knoflook zachtjes te bakken. De bouillon voeg je langzaam toe aan de risottorijst. Dit zorgt voor de romige structuur. Het resultaat is een smaakvolle risotto. Buon appetito!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2: Snijd de pompoen in blokjes en de paddenstoelen in kwarten. Snijd de knoflook in dunne plakjes en snipper de ui.
- 3: Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel hier de pompoenblokjes en paddenstoelen over. Besprenkel de groenten met olijfolie, en bestrooi met peper en zout. Rooster 20 minuten in de oven en schep halverwege om.
- 4: Verwarm een scheut olijfolie in een grote pan en voeg de ui en knoflook toe. Bak tot de ui glazig is.
- 5: Voeg vervolgens de risottorijst toe aan de ui en knoflook en bak deze op middelhoog vuur kort mee totdat de rijst licht geroosterd en glanzend is.
- 6: Blus de risotto af met een scheut bouillon en blijf roeren tot de bouillon volledig is opgenomen door de rijst.
- 7: Voeg de bouillon geleidelijk toe, lepel voor lepel, terwijl je blijft roeren. Herhaal tot de bouillon bijna volledig is opgenomen en de rijst bijna gaar is. Dit proces duurt ongeveer 15 tot 20 minuten.
- 8: Rasp ondertussen de geitenkaas en pompoenkaas fijn.
- 9: Rooster de pompoenpitten in een droge koekenpan.
- 10: Voeg de geroosterde pompoenblokjes en paddenstoelen toe aan de risotto en roer goed door.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

- 11: Wanneer alle bouillon is opgenomen en de rijst romig en gaar is, voeg je beetje bij beetje de geraspte kazen toe, terwijl je goed blijft roeren.
- 12: Schep de risotto op borden en garneer de risotto met peterselie, de geroosterde pompoenpitten en extra geraspte kaas naar smaak.

Wat kan ik serveren bij deze risotto?

Een frisse groene salade of gegrilde groenten passen goed bij de romige textuur van de risotto. Als pompoen niet beschikbaar is, zou een andere stevige groente (zoals zoete aardappel of wortel) een optie kunnen zijn. Voor een extra smaakdimensie kun je bovendien experimenteren met diverse soorten geitenkaas van Henri Willig. Durf te variëren en ontdek hoe elke kaas je gerecht kan verrijken.

Dit recept is in opdracht gemaakt door [DeGroeneMeisjes](#).
