



Butternutrisotto met salie en parmezaan

Een romige risotto met zoete stukjes butternutpompoe, afgewerkt met knapperige salie en geraspte parmezaan. Een herfstige klassieker vol comfort.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

300 gr risottorijst
500 gr butternutpompoe, in blokjes van circa 1,5 cm
1 ui, fijngesneden
2 teentjes look, geperst
1,2 liter groentebouillon
100 ml droge witte wijn

80 gr versgeraspte parmezaan
50 gr koude boter, in blokjes
3 el olijfolie
12 blaadjes verse salie
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Breng de groentebouillon aan de kook en houd hem warm op een zacht vuurtje in een aparte pot.
- 2.** Verhit 1 eetlepel olijfolie in een kleine steelpan of koekenpan op middelhoog vuur. Bak de salieblaadjes in 1 tot 2 minuten knapperig, schep ze op keukenpapier en zet apart.
- 3.** Verhit de resterende 2 eetlepels olijfolie in een brede, zware pan op middelhoog vuur. Stoof de ui gedurende 3 tot 4 minuten glazig zonder te laten kleuren.
- 4.** Voeg de look en de butternutblokjes toe en laat alles nog 3 minuten zachtjes meebakken, af en toe roerend.
- 5.** Voeg de risottorijst toe en roer 1 tot 2 minuten zodat de korrels goed omhuld zijn met olie en lichtjes glazig worden.
- 6.** Blus met de witte wijn en roer tot het vocht volledig is opgenomen.
- 7.** Voeg nu telkens een pollepel warme bouillon toe. Roer regelmatig en wacht telkens tot het vocht nagenoeg volledig is opgenomen voor je een nieuwe pollepel toevoegt. Herhaal dit gedurende 18 tot 20 minuten tot de rijst beetgaar is en de pompoenblokjes zacht.
- 8.** Neem de pan van het vuur. Roer de koude boter en de geraspte parmezaan erdoor tot de risotto romig en gebonden is. Dit heet mantecaren.
- 9.** Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
- 10.** Schep de risotto in voorverwarmde diepe borden en werk af met de knapperige salieblaadjes.

Tip

Gebruik bij voorkeur een brede, zware pan zoals een sauteerpan. Hoe groter het oppervlak, hoe sneller het vocht verdampt en hoe gelijkmatiger de rijst gaart. Zorg er ook voor dat de bouillon altijd warm blijft: koude bouillon stopt het kookproces en geeft een kleverig resultaat.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met een lichte citroendressing maakt dit gerecht compleet.

Dranktip

Kies een droge Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Soave. Die frisse zuurtegraad snijdt mooi door de romigheid van de risotto.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)