



Hoofdgerechten

Pompoenrisotto met chorizo

Voor 4 personen.

Ingrediënten

40 gram parmezaanse kaas (geraspt)
40 gram pecannoten (grof gehakt)
250 gram chorizo (in blokjes)
300 gram risottorijst
1 liter kalfsfond
salieblaadjes (om af te werken)
600 gram pompoenblokjes
handvol salieblaadjes
1 sjalot (gesnipperd)
250 gram shiitake
1 lookteentje
1/2 theelepel cayennepeper
snuifje nootmuskaat
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Hak de salieblaadjes fijn. Bak de pompoenblokjes in boter en olijfolie op een zacht vuur beetgaar. Voeg de salie toe en kruid met het cayennepeper en zout. Bak ook de blokjes chorizo in wat olijfolie krokant. Laat vervolgens uitlekken op keukenpapier. Bak de shiitake in boter goudbruin. Kruid met peper en zout.

Verwarm de fond. Fruit de sjalot met de look in boter. Voeg de risottorijst toe en roerbak 1 minuut. Giet er in delen de kalfsfond bij. Roer de rijst regelmatig om. De risotto is klaar wanneer de fond volledig opgenomen is.

Zet het vuur uit, voeg een klont boter en de Parmezaanse kaas toe en roer om. Breng op smaak met nootmuskaat en eventueel nog wat peper en zout. Schep er de shiitake, pompoen en krokante chorizo onder.

Verdeel de risotto over de borden en werk af met de pecannoten en een extra blaadje salie en Parmezaanse kaas.

