



Hoofdgerechten

Risotto met geroosterde groenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram butternut pompoenen (in blokjes)
1 ui (grof gehakt)
1 aubergine (in blokjes)
1 rode paprika (in blokjes)
2 theelepels tijmblaadjes (verse)
300 gram risottorijst
225 gram champignons (in plakjes)
1 liter groentebouillon
50 gram parmezaanse kaas
2 eetlepels bieslook (fijngesneden)
3 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Leg de pompoen, ui, paprika en aubergine op een bakplaat en sprenkel er een eetlepel olijfolie over. Bestrooien met peper, zout en tijm en met de handen goed onder elkaar mixen. Plaats de groenten 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°.

Verhit intussen de resterende olie in een pan en bak er rijst in. Blijven roeren tot alle korreltjes mooi doorzichtig zijn. Voeg dan de champignons toe. Giet er een pollepel bouillon over. Herhaal dit telkens als het vocht geabsorbeerd is. Wanneer alle bouillon opgebruikt is, meng je de groenten en de helft van de Parmezaan onder de rijst. Van het vuur halen en bestrooien met bieslook en de rest van de Parmezaan.

Keukenbenodigdheden

Oven

