



Butternutrisotto met salie en parmezaan

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 300 gr risottorijst
- 500 gr butternutpompoe, in blokjes
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes look, geperst
- 1,2 liter groentebouillon
- 100 ml witte wijn

80 gr geraspte parmezaan

50 gr boter

3 el olijfolie

12 blaadjes verse salie

zout en peper

Bereidingswijze

1. Houd de groentebouillon warm in een aparte pot op een zacht vuur.
2. Bak in een pan de salieblaadjes kort in wat olijfolie tot ze knapperig zijn en zet ze opzij.
3. Verhit de rest van de olie en stoof de ui glazig, voeg dan de look en de butternutblokjes toe.
4. Laat de pompoen enkele minuten meebakken en voeg de risottorijst toe zodat de korrels glazig worden.
5. Blus met de witte wijn en roer tot die is opgenomen.
6. Voeg nu telkens een pollepel warme bouillon toe en blijf roeren tot het vocht is opgenomen voor je meer bijgiet.
7. Ga zo verder gedurende ongeveer twintig minuten tot de rijst beetgaar is en de pompoen zacht.
8. Roer op het einde de boter en de geraspte parmezaan erdoor voor een romig geheel.
9. Breng op smaak met zout en peper en werk af met de knapperige salie.

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