

Pompoenrisotto met Brugge d'Or en gedroogde veenbessen



Ingrediënten:

- 300 g pompoenblokjes diepvries (geschild, zonder pitten en draden)
- 2 sjalotjes fijngehakt
- 2 el Brugge Boter
- 3 takjes verse tijm (of 1 tl gedroogde tijm)
- 300 g risottorijst (bv. Arboriorijst)
- 100 ml witte wijn
- 1 buisje saffraan (0,05 gr)
- 500 ml groentebouillon
- 125 g Brugge d'Or
- 150 g oesterzwammen
- 2 eetlepels bladpeterselie (fijngehakt)
- gedroogde veenbessen (als garnituur)
- peper en zout

Bereiding:

1. Kook de pompoenblokjes ca. 10 minuten in ruim water tot ze zacht zijn en je er met een vork doorheen kan glijden.
2. Pureer de pompoenblokjes fijn met een staafmixer of in een keukenmachine.
3. Snipper de sjalotjes fijn, smelt boter in een pan en stoof de sjalot even aan.
4. Voeg daarna de tijm en rijst toe en bak ongeveer een minuutje, tot de korrels glazig zijn (maar niet bruin worden!).
5. Voeg de witte wijn toe en kook ca. 2 minuten mee.
6. Voeg de saffraan toe, samen met wat peper en zout.
7. Draai het vuur laag en voeg de groentebouillon toe. Laat op een laag vuur met het deksel schuin zachtjes koken.
8. Voeg nog een pollepel bouillon toe en kook verder tot het weer verdampt is.
9. Doe dit een paar keer tot de rijst gaar is, maar toch nog een beet heeft. De rijst moet een romige textuur hebben.
10. Als de risottorijst voor 80% gaar is (dit duurt ongeveer 15 minuten), voeg de gepureerde pompoen toe. Het zal behoorlijk vochtig lijken, maar dat wordt vanzelf minder. Laat hiervoor op een middellaag vuur zonder deksel verder koken tot het vocht is opgenomen.
11. Meng de fijngesneden Brugge d'Or en de helft van de peterselie door de rijst. Breng op smaak met peper en zout.
12. Verhit een beetje Brugge Boter in een koekenpan en bak hierin op middelhoog vuur de oesterzwammen tot ze zacht en bruin zijn. Breng op smaak met peper en zout.
13. Serveer de pompoenrisotto met de gebakken oesterzwammen en werk af met de overgebleven peterselie en gedroogde veenbessen.

Klaar is kaas!

4 personen
75 min
Hoofdgerecht
3