



©KeukenAtelier.com

## Pompoen parelgort risotto met roggekruid

Recept afkomstig van Louise van den Berg, [www.Keukenatelier.com](http://www.Keukenatelier.com)

**Personen: 4**

**Vorbereiding: 10-15 minuten**

**Bereidingstijd: 45-50 minuten**

### Ingrediënten:

- 2 el olijfolie
- 2 el boter
- 1 ui, fijn gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 200 g parelgort
- 1 liter groentebouillon
- 1 blaadje laurier
- 2 tl korianderpoeder
- ½ tl nootmuskaat
- een snuf kruidnagelpoeder, ongeveer 1/8 tl
- zout en versgemalen zwarte peper
- 1½ el grove Limburgse mosterd (licht pittig)
- 1 flespompoen (1 kg), schoongemaakt ongeveer 900 g
- 80 g oude Comté, geraspt

Voor de topping:

- 50 g roggebrood, liefst donkere Friese soort
- 40 g walnoot, fijngehakt
- 1 el boter
- 2 el peterselie, fijngehakt

De gebruikte tl (theelepels) en el (eetlepel) zijn respectievelijk 5 en 15ml, gemeten met keukenmaatschepjes.

#### **Bereidingswijze:**

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (hete lucht). Schil de pompoen en verwijder de pitten. Snijd de pompoen in blokjes van 1-2 cm. De helft kookt straks mee in de risotto de andere helft wordt eerst geroosterd.
2. Verhit olie en boter en fruit de ui hierin op middelhoog vuur tot hij zacht is. Voeg dan knoflook, korianderpoeder, nootmuskaat, kruidnagel en laurier toe. Bak het even mee tot de knoflook wat zachter is en de specerijen gaan geuren.
3. Spoel de parelgort af, laat uitlekken en voeg deze dan toe. Roer het goed om en voeg de helft van de pompoenblokjes toe. Schenk de bouillon erbij. Breng het aan de kook en laat het vervolgens 45-50 minuten\* met het deksel op de pan zachtjes pruttelen op middelhoog vuur, tot de bouillon is opgenomen en de parelgort gaar is. Roer de risotto regelmatig om, zodat het niet aanbakt. Prak tegen het einde van de kooktijd met een vork de zachte pompoen fijn zodat hij als puree wordt opgenomen in de risotto.
4. Ga terwijl de risotto gaart verder met het roosteren van de andere helft van de pompoen. Leg de blokjes op een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel ze met olijfolie. Bestrooi ze met een beetje peper en zout en hussel het om. Bak de pompoenblokjes in de oven gedurende 15-20 minuten tot ze gaar zijn, met hier en daar een bruin randje.
5. Verkrumel de walnoten en roggebrood en bak deze in 1 el boter in een pannetje tot ze krokante randjes hebben. Bestrooi het kruim met een beetje zout en laat het afkoelen op een bord.
6. Meng tot slot de geraspte Comté door de risotto en breng het op smaak met de mosterd, versgemalen zwarte peper en eventueel wat zout. Verdeel de risotto over de borden en garneer het met de geroosterde pompoenblokjes, het geroosterde rogge-walnootkruim en de fijngehakte peterselie. Serveer direct en geniet ervan met een glas Zundert 10!

\*De kooktijd kan variëren per soort parelgort. Indien de bereidingstijd langer is dan de aangegeven tijd, voeg dan wat meer water of bouillon toe wanneer de risotto te droog wordt. Als de parelgort daarentegen juist eerder gaar is, laat het dan zonder deksel iets inkoken tot de gewenste consistentie.

**geen 18, geen alcohol**

**NIX18**