Onze winkel Eext

**Pompoenrisotto**

**Ingrediënten:**

* 0,5 Pompoen
* 1 ui
* 1 teen knoflook
* 2 eetlepels zonnebloemolie
* 200 g risottorijst
* 100 ml witte wijn
* 750 ml groentebouillon
* zout
* peper
* Cayenne peper
* 50 g Parmezaanse kaas
* 30 g pompoenpitten

**Bereiding:**

1. Was de pompoen, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Pel de ui en knoflook en hak ze fijn.
2. Verhit de olie en fruit de ui. Voeg rijst, pompoen en knoflook toe en laat even "zweten". Blus af met witte wijn.
3. Giet er een pollepel warme groentebouillon bij, zodat de rijst net onder staat. Laat op laag vuur sudderen tot de vloeistof is verdwenen. Voeg meer bouillon toe en ga door tot de rijst gaar is na ongeveer 15-20 minuten. De korrels moeten nog wel wat bijt hebben.
4. Breng de risotto op smaak met zout, peper en cayennepeper. Rasp de Parmezaanse kaas en deel deze door de helft, rasp de rest en serveer de risotto met de Parmezaanse kaas. Serveer bestrooid met pompoenpitten.