RISOTTO MET POMPOEN EN BACON



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 4-6 personen

- 120 gram gerookte baconplakjes - 600 gram pompoen - RISOTTO: - 100 gram parmezaanse kaas - 1 teentje knoflook - 1 lente-ui - 1 sjalotje - 40 gram boter - 2 eetlepels olijfolie - 320 gram risottorijst, - bijv. arborio of carnaroli - 100 ml witte wijn - 1 groentebouillontablet - 750 ml water - zout en peper

---

1. Fruit in een pan de geschilde en in stukjes gesneden pompoen 10 minuten met een klontje boter. Voeg de bacon toe en laat deze 5 minuten meebakken.

2. Pel de knoflook, de lente-ui en het sjalotje en snijd ze in vieren. Doe ze in de rvs kom en stel het EXPERT-programma in op 10 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel van de wand van de kom, voeg de in stukken gesneden boter en de olijfolie toe en stel het EXPERT-programma weer in op 3 minuten/snelheid 2A/100 °C.

3. Voeg de rijst toe en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 4/100 °C. Voeg na 1 minuut de witte wijn via de opening in de deksel toe. Voeg dan het water, het bouillontablet, zout en peper toe en stel het programma in op 20 minuten/snelheid 2A/100 °C. Indien nodig enkele minuten langer koken.

4. Breng het pompoen/baconmengsel op smaak en voeg 30 seconden voor het einde het mengsel toe.

5. Schep de risotto in diepe borden en, garneer met wat basilicum en dien de risotto meteen op.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016