

# Pompoen risotto met pecorino



Kok: René Ludwig, CHEFS CULINAR

## Bereiding

### GEDROOGDE TOMAATJES

Verwijder de steeltjes en kroost van de tomaatjes. Leg de tomaten 5 seconden in kokend water en koel met ijswater. Verwijder nu de schil van de tomaat.

Snijd de tomaten in plakjes van 1 cm. Pel de knoflook en snijd deze fijn. Marineer de plakjes tomaat vervolgens met de knoflook, suiker, zout en olijfolie en leg ze plat op een bakpapier. Zet dit vervolgens ongeveer twee uur in de oven op 80 °C.

### RISOTTO

Schil de pompoen, verwijder de zaadjes en snijd de pompoen in blokjes van 1 cm. Bak vervolgens de helft van de pompoen in de helft van de boter. Voeg de groentebouillon toe en laat het op middelhoog vuur sudderen. Pureer met een staafmixer en zet apart.

Rasp de pecorino fijn. Snijd de overgebleven boter in blokjes en zet in de koeling. Pel de sjalotten en knoflook en snijd ze fijn. Verhit de olijfolie in de pan en fruit de sjalotten met knoflook. Voeg de risottorijst toe en laat het 2-3 minuten sudderen, onder voortdurend roeren. Voeg de resterende pompoenblokjes toe en blus af met witte wijn en Noilly Prat, blijf roeren.

Zodra de wijn verdampt is, voeg je de bouillon in kleine beetjes toe. Voeg het laurierblad en de helft van de salie toe. Laat de risotto voor ongeveer 18 minuten sudderen, onder voortdurend roeren. Roer de koude boterblokjes en de geraspte pecorino onder de risotto. Scheur enkele van de salieblaadjes in stukken en roer ze onder de risotto, breng op smaak met zout en cayennepeper.

## Ingrediënten

voor 10 porties

### GEDROOGDE TOMAATJES

- 700 g cherry tomaatjes
- 5 g knoflook
- 5 g suiker
- 5 g zeezout
- 50 ml extra vierge olijfolie

### POMPOEN RISOTTO

- 1,35 kg butternut pompoen
- 160 g boter
- 1,2 ltr groentebouillon
- 80 g pecorino
- 170 g sjalotten
- 20 g knoflook
- 100 ml extra vierge olijfolie
- 600 g risottorijst
- 400 ml witte kookwijn
- 200 ml Noilly Prat
- 1 g laurierblad
- 3 g salie
- 5 g fijn zout
- 0,5 g cayenne peper



## Pompoen risotto met pecorino



### Bereiding

#### GARNITUUR

Snijd de courgette in de lengterichting met een snijmachine in plakken van 0,5 mm dik. Blancheer de courgetteplakjes kort in licht gezouten water. Koel af in ijswater, laat uitlekken op keukenpapier en laat ze schrikken in ijswater. Haal ze uit het water en laat ze goed uitlekken op keukenpapier. Leg ze naast elkaar op bakpapier en laat in een dehydrator drogen.

Frituur de salieblaadjes bij 150 °C, laat ze uitlekken op keukenpapier en zet ze klaar, evenals de pecorino en een kaasschaaf.

#### CHEF'S TIP

Een goed alternatief: Serveer de risotto met geroosterde walnoten en gebruik citroentijm of peterselie in plaats van salie.

#### SERVEERTIP

Schik de gekruide, romige risotto op een bord, bedruppel de gedroogde plakjes tomaat met wat olie en garneer vlak voor het opdienen met geschaafde pecorino, courgette-chips en gebakken salieblaadjes.

**EET SMAKELIJK!**

### Ingrediënten voor 10 porties

#### GARNITUUR

70 g courgette  
100 g pecorino