Risotto met Pompoen uit de oven

Diner



Risotto met Pompoen uit de oven

Recept Risotto met pompoen & champignons uit de oven. Heb jij ook niet altijd zin om de hele middag in de keuken te staan voor het avondeten? Met deze overheerlijke ovenschotel ben je zo klaar. Je kunt de Ristotto met pompoen ovenschotel al van tevoren maken, zodat je deze savonds in een handomdraai op tafel hebt staan. Risotto met pompoen en champignons uit de oven, niet alleen super gezond, maar ook nog eens overheerlijk! Eet smakelijk!

Tip!

Probeer ook eens onze kipkerriesaus met bloemkoolrijst recept.

ingrediënten

Voor 4 personen

1 Ui, gesnipperd

2 teentjes Knoflook, geperst

1 Flespompoen, geschild, draden en pitten verwijderd, in kleine blokjes

250 gram Champignon, in plakjes

2 takjes Tijm, gerist

750 ml Kippenbouillon

250 gram Risotto rijst

75 gram Parmezaanse kaas, geraspt (Plus extra voor de garnering)

200 gram Doperwten

25 gram Roomboter, om in te bakken

Olijfolie om in te bakken en mee in te vetten

Zout en peper

Extra benodigdheden

Grote ovenschaal met deksel of zilverfolie

bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 C en vet een grote ovenschaal in.

2. Kook de pompoenblokjes 10 min voor. Verwarm de olijfolie in de wok of hapjespan en doe de roomboter, ui, knoflook, pompoen blokjes en de champignons erbij. Breng op smaak met peper en zout. Bak 6 min tot de champignons licht gebruind zijn. Voeg de tijm, peper, zout toe en bak nog 1 min.

3. Schenk de kippenbouillon erbij en breng het geheel aan de kook. Voeg de rijst en de Parmezaanse kaas toe en roer het goed door.

4. Verdeel het mengsel over de ovenschaal en zet het afgedekt (met deksel of aluminiumfolie) 25 min in de oven. Voeg de doperwten toe. Roer het een klein beetje door en zet de risotto nog 5 min in de oven.

5. Serveer de risotto met nog wat Parmezaanse kaas.

6. Eet smakelijk!