



# Makkelijke risotto met Herve en butternut

 15 min

 20 min

 4 personen

## Ingrediënten

- 200 g Hervekaas B.O.B.
- 400 g butternut of pompoen (nettogewicht)
- 300 g arboriorijst
- 4 eetlepels pompoenzaden
- 20 cl droge witte wijn
- 1 ui
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 vetarm bouillonblokjes
- 1 afgestreken koffielepel piment d'Espelette (facultatief)
- enkele takjes verse rozemarijn (of gedroogde rozemarijn)
- Peper en zout

## Bereiding

- > Verwarm de oven voor op th°6 - 180°C.
- > Snij de butternut in dikke schijven (schillen is niet nodig) en dan in blokjes. Verspreid ze over de met bakpapier beklede ovenplaat, voeg 1 eetlepel olijfolie toe, het piment d'Espelette, de gehakte rozemarijn, Peper en zout. Meng goed en laat 20 min in de oven roosteren.
- > Doe intussen 2 eetlepels olie in een kookpan met dikke bodem en laat er de fijngesnipperde ui 5 min in stoven op heel zacht vuur. Strooi er de rijst in, meng 1 min, giet er dan de witte wijn bij. Roer 1 min, voeg dan 70 cl warm water en het verkruidde bouillonblokjes toe. Breng aan de kook, verlaag het vuur tot het minimum, dek af en laat 18 min sudderen op heel zacht vuur.
- > Snij de helft van de Herve in 4 plakjes en de rest in blokjes. Doe de blokjes bij de rijst (van het vuur), dek af en laat 2 min rusten. Meng en breng op smaak met Peper en zout.
- > Doe de rijstbereiding in diepe borden of in kommetjes. Voeg de butternutblokjes toe, de pompoenzaden en de Herveplakjes. Serveer meteen.

## Tip

Je kan de pompoenzaden op de butternutblokjes strooien (5 min voor het einde van de oventijd) en ze nog even laten mee roosteren, zo worden ze heel knapperig.



 Bekijk de video

