

RISOTTO MET POMPOEN, SALIE & PARMEZAAN

Romige risotto met geroosterde flespompoeen, gebruikte boter, krokante salie en Parmezaanse kaas. Ontwikkeld voor een korte en constante servicebereiding.

10	250 G	CA. 6 MIN
PORTIES	RISOTTO P.P.	SERVICE

INGREDIËNTEN

INGREDIËNT	10 PORTIES
Smiling Cook Risotto	2.500 g
Flespompoeen, schoon	1.200 g
Parmezaanse kaas	350 g
Roomboter	200 g
Sjalot	100 g
Verse salieblaadjes	30 stuks
Pompoeenpitten	100 g
Olijfolie	50 ml
Zwarte peper	naar smaak
Fijn zeezout	indien nodig
Nootmuskaat	naar smaak

MISE EN PLACE

- 1

Snijd 800 g pompoeen in blokjes van 15 mm. Rooster met olijfolie, zout en peper 20 tot 25 minuten op 190 °C.
- 2

Rooster de resterende pompoeen volledig gaar. Draai glad tot puree en breng licht op smaak met zout en nootmuskaat.
- 3

Rooster de pompoeenpitten. Maak beurre noisette van de boter en zeef. Bak de salie hierin krokant en laat uitlekken.
- 4

Snipper de sjalot en rasp de Parmezaan. Houd geroosterde blokjes, kaas en beurre noisette apart voor de afwerking.

BEREIDING TIJDENS DE SERVICE | PER PORTIE

- 1

Fruit sjalot in beurre noisette zonder kleuring. Voeg 250 g bevroren Smiling Cook Risotto toe en verwarm volledig door.
- 2

Meng 40 g pompoeenpuree, 25 g Parmezaan en enkele geroosterde pompoeenblokjes door de risotto.
- 3

Breng op smaak met zwarte peper en indien nodig zout. Houd de risotto soepel en glanzend.

BORDOPMAAK	KRITISCH PUNT
Schep de risotto losjes in een warm diep bord. Werk af met geroosterde pompoeenblokjes, krokante salie, pompoeenpitten, geschaafde Parmezaan en enkele druppels beurre noisette.	Gebruik pompoeen als puree én als geroosterde blokjes. Zo krijgt het gerecht meer smaakdiepte, herkenbare structuur en een aantrekkelijker bordbeeld.