



*Elvea, een feest uit Italië*

## Creamy butternut-tomato risotto



### Ingredienten voor 4 Personen

250 g	risottorijst
1	butternut
2	burrata
2	groenten bouillonblokjes
1	ui
2 teentjes	look
1 blik	ELVEA Dubbel Tomatenconcentraat 140g
handvol	verse basilicum
100 g	parmezaanschaafsels
1 scheut	room
	chiliolie
	chilivlokken
	gedroogde oregano
	peper
	zout

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snijd de butternut in stukken (3x3 cm). Verwijder de pitten, de schil mag je er aan laten. Marineer ze met olijfolie, oregano, peper en zout. Leg ze op een bakplaat en rooster deze ca. 30 min. tot deze zacht is.
3. Laat 2 bouillonblokjes oplossen in 1 liter kokend water.
4. Ondertussen snijd je de ui en look fijn. Stoof deze aan in een diepe pan met wat olijfolie. Bak de rijst 1-2 min. mee aan. Roer de tomatenpuree er onder. Begin te blussen met de bouillon beetje bij beetje en roer telkens de rijst om.
5. Wanneer de pompoen zacht is doe je deze in een grote hakmolen of maatbeker en mix je deze met een scheutje water/room tot een gladde massa. Wanneer de risottorijst bijna gaar is, meng je de butternut crème er onder.
6. Roer ook de Parmezaanse kaas erdoor tot je een creamy risotto hebt.
7. Verdeel de risotto over de bordjes, werk af met burrata, basilicum, Chili-olie en chiliflakes.





*Elvea, een feest uit Italië*

Recept info: Chloé Kookt

