



# Thermomix Pompoenrisotto met gerookte kalkoenreepjes

## Ingrediënten

Voor de pompoen in oven:

- ½ kleine pompoen
- 4 eetl olijfolie,
- 1 eetl oregano
- 1 eetl tym
- 1 eetl basilicum

Voor de risotto zelf:

- 50 gr pecorino,
- 1-2 sjalotten
- 25 gr boter
- 10 gr olijfolie
- 330 gr risotto( Carnaroli)
- 60 gr witte wijn
- kruidenzout
- peper
- 75 gr gerookte kalkoenreepjes
- schepje of blokje kippenbouillon



## Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 graden-Snij de pompoen in grove stukken ( zonder te schillen) en ontpit deze
- Voeg 2 eetl olijfolie in een ovenschotel, voeg de pompoen stukken toe en voeg de droge kruiden toe : 1 eetl oregano, 1 eetl tym, 1 eetl basilicum overgiet met de 2 overgebleven eetlepels zet in oven gedurende 30-40 min
- Laat afkoelen
- Voeg aan de mengbeker de 50 gr pecorino kaas toe 10 sec/snelheid 10
- Haal uit zet opzij
- Zonder mengbeker te reinigen voeg 1-2 sjalotten toe 5 sec/snelheid 5
- Schraap naar beneden voeg 25 gr boter en 10 gr olijfolie toe 3 min/100 graden/snelheid 1
- Ondertussen verwijder de schil van de zachte pompoen en snij in blokjes
- Na de 3 min voeg 330 gr risotto toe, 3 min/100 graden / linksomdraai / zonder maatbekertje/ snelheid 1
- Voeg 60 gr witte wijn toe 1 min/100 gr / linksomdraai / snelheid 1
- Voeg 800 gr water toe, schepje kippenbouillon, kruidenzout, peper 10 min/100 graden/ linksomdraai/ antispatdeksel of varomamandje/ snelheid 1
- Voeg vervolgens de pompoenblokjes toe en de gerookte kalkoenreepjes , meng even manueel, Stel 4 min/100 gr / linksomdraai/snelheid 1
- Laat een 5 tal min rusten en schep uit, werk af met de pecorino kaas