Risotto met geroosterde courgette, spek en champignons

Ingrediënten:

- 200 g HERTA Gerookte Spekblokjes
- 360 g risottorijst
- 2 courgettes
- 500 g champignons
- 1 l groentebouillon
- 100 g geraspte Parmezaanse kaas
- Handvol salieblaadjes

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de courgettes en de champignons in halve maantjes. Leg ze op een bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Zet voor 15 minuten in de oven tot de courgettes geroosterd zijn.
- Snij de champignons fijn. Verhit een grote braadpan met een flinke scheut olijfolie en voeg de HERTA Gerookte Spekblokjes, de salieblaadjes en de champignons toe. Bak het spek tot ze krokant zijn. Breng op smaak met zout en peper. Haal uit de pan, maar behoud de olie in de pan.
- Voeg de risottorijst toe en roerbak tot de rijst glazig is. Voeg een soeplepel groentebouillon toe en laat inkoken, voeg een volgende soeplepel toe en herhaal deze stap tot de bouillon is opgebruikt.
- Haal de courgettes uit de oven en voeg ze toe aan de risotto met Parmezaanse kaas, het spek, de champignons en een klontje boter. Roer, breng op smaak met peper en serveer.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**