

Risotto with pumpkin, chilli mascarpone, garlic, pecorino, roasted lemon, forest mushrooms and green herb oil



In one basket we prepare the lemon forest mushrooms and in the other side you prepare the risotto, so the dish is prepared entirely in the Philips Dual Basket, 'the appliance' that makes sure you have everything ready to serve at the same time, how handy can it be during the holiday fuzz! The pumpkin risotto is finished with mascarpone and pecorino cheese, topped with roasted forest mushrooms and a nice fresh green oil, tasty!



Ingredients

- 100g risotto rice
- 2 tbsp olive oil
- 90g fresh (vegan) pecorino cheese
- 2 tbsp (vegan) mascarpone
- 100g pumpkin,
- 1 onion,
- 4 cloves of garlic
- 1 tsp saffron
- 1 tsp chilli
- 500g forest mushroom mix
- 1 lemon zest
- Black pepper and salt, to taste
- 10 ml white wine
- 600 ml vegetable stock
- 1 bunch of leaf parsley

For the green herb oil:

- 1/2 bunch of parsley
- 1/2 bunch of basil
- 250 ml soft olive oil

Check the mushrooms, brush or cut away soil and twigs, pull them into equal pieces. Put them in a bowl and add the spices, oil, and zest of lemon mix well together keep aside.

Chop garlic, onion and finely, put them in the baking tray with the rice sprinkle with olive oil, mix well, bake 15 min on high airflow at 200°C.

Meanwhile, cut the pumpkin into fine brunoise, deglaze the rice with white wine and add the pumpkin, stir the saffron and cayenne powder into the stock, mix and add to the pumpkin, stir well again.

Pour the mushrooms into the small baking tray and set to 10min 195 degrees. Set the large baking tray with the risotto for 25 min at 200g and press start, both trays will now be ready at the same time. Do stir the risotto every 10 min.

Meanwhile, prepare the green oil. Put the parsley, basil and olive oil in a blender, blend fully for 5 min, strain through a sieve with a coffee filter or kitchen paper, put in a pipette bottle.

Once ready, take out the baking tray, mix mascarpone and grated pecorino cheese with the risotto. Season with salt and pepper, add zest of lemon.

Serve the risotto out onto plates, top with mushrooms, extra grated cheese, lemon zest and the green oil.

Enjoy instantly!



Risotto au potiron, mascarpone au piment, ail, fromage de Pécorino, citron rôti, champignons des bois et huile d'herbes vertes



Dans un panier, nous préparons les champignons forestiers au citron et dans l'autre, le risotto. Le plat est donc entièrement préparé dans le Dual Basket de Philips, « l'appareil » qui permet d'avoir tout prêt à servir en même temps, ce qui est très pratique pendant les fêtes ! Le risotto au potiron est agrémenté de mascarpone et de fromage de brebis, de champignons forestiers rôtis et d'une belle huile verte fraîche, savoureux !

Ingrédients

- 100 g de riz à risotto
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 90 g de fromage pecorino frais (vegan)
- 2 cuillères à soupe de mascarpone (vegan)
- 100 g de potiron,
- 1 oignon,
- 4 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de safran
- 1 cuillère à café de piment
- 500 g de mélange de champignons forestiers
- 1 zeste de citron
- Poivre noir et sel, selon le goût
- 10 ml de vin blanc
- 600 ml de bouillon de légumes
- 1 bouquet de persil en feuilles

Pour l'huile d'herbes vertes :

- 1/2 bouquet de persil
- 1/2 botte de basilic
- 250 ml d'huile d'olive douce

Vérifier les champignons, brosser ou couper la terre et les brindilles, les couper en morceaux égaux. Les mettre dans un bol et ajouter le épices, l'huile et le zeste de citron, bien mélanger et réserver.

Hacher finement l'ail et l'oignon, les mettre dans la plaque de cuisson avec le riz, arroser d'huile d'olive, bien mélanger, cuire 15 min à 200°C à flux d'air élevé.

Pendant ce temps, couper le potiron en fine brunoise, déglacer le riz avec le vin blanc et ajouter le potiron, mélanger le safran et la poudre de Cayenne dans le bouillon, mélanger et ajouter au potiron, bien mélanger à nouveau.

Verser les champignons dans la petite plaque de cuisson et faire cuire 10 minutes à 195 degrés. Réglez la grande plaque de cuisson avec le risotto pour 25 min à 200g et appuyez sur start, les deux plaques seront alors prêtes en même temps. Remuer le risotto toutes les 10 minutes.

Pendant ce temps, préparer l'huile verte. Mettre le persil, le basilic et l'huile d'olive dans un mixeur, mixer à fond pendant 5 min, passer au tamis avec un filtre à café ou du papier absorbant, mettre dans une bouteille à pipette.

Une fois prêt, sortir la plaque de cuisson, mélanger le mascarpone et le fromage pecorino râpé avec le risotto. Assaisonner avec du sel et du poivre, ajouter le zeste de citron.

Servir le risotto dans des assiettes, garnir de champignons, de fromage râpé supplémentaire, de zeste de citron et d'huile verte.

Dégustez immédiatement !



PHILIPS

sofie

DUMONT

Pompoenrisotto, chili-mascarpone, knoflook, Pécorino-kaas, geroosterde citroen, wilde paddenstoelen en groene kruidenolie



In het ene mandje bereiden we de bospaddenstoelen met citroen en in het andere de risotto. Het hele gerecht wordt dus bereid in de Philips Dual Basket, het 'apparaat' dat het mogelijk maakt om alles tegelijk klaar te hebben om te serveren, wat erg praktisch is tijdens de feestdagen! De pompoenrisotto is gegarneerd met mascarpone en schapenkaas, geroosterde bospaddenstoelen en een lekkere frisse groene olie - lekker!

Ingrediënten

- 100 g risottorijst
- 2 eetlepels olijfolie
- 90 g verse (vegan) pecorino kaas
- 2 eetlepels (vegan) mascarpone
- 100 g pompoen
- 1 ui
- 4 teentjes knoflook
- 1 theelepel saffraan
- 1 theelepel chilipeper
- 500 g bospaddenstoelenmix
- 1 citroenrasp
- Zwarte peper en zout naar smaak
- 10 ml witte wijn
- 600 ml groentebouillon
- 1 bosje peterselieblaadjes

Voor de groene kruidenolie :

- 1/2 bosje peterselie
- 1/2 bosje basilicum
- 250 ml milde olijfolie

Controleer de paddenstoelen, borstel of snijd aarde en takjes weg, trek ze in gelijke stukken. Doe ze in een kom en voeg de pezo, olie en schil van de citroen toe, meng goed door elkaar en houd apart.

Hak knoflook, ui en fijn, doe ze in de bakplaat met de rijst besprenkel met olijfolie, meng goed, bak 15 minuten op hoge luchtstroom op 200°C.

Snijdt ondertussen de pompoen in fijne bruise, blus de rijst af met witte wijn en voeg de pompoen toe, roer de saffraan en cayennepoeder door de bouillon, meng en voeg toe aan de pompoen, roer nog eens goed.

Giet de paddenstoelen in de kleine bakplaat en zet op 10min 195 graden. Stel de grote bakplaat met de risotto in op 25 min op 200g en druk op start, beide bakplaten zijn nu tegelijk klaar. Roer de risotto om de 10 min.

Maak ondertussen de groene olie. Doe de peterselie, basilicum en olijfolie in een blender, mix volledig gedurende 5 min, zeef door een zeef met een koffiefilter of keukenpapier, doe in een pipettes.

Haal de bakplaat uit de risotto en meng de mascarpone en geraspte pecorino door de risotto. Breng op smaak met zout en peper, voeg schil van citroen toe.

Serveer de risotto op borden, werk af met champignons, extra geraspte kaas, citroenschil en de groene olie.

Geniet onmiddellijk!

