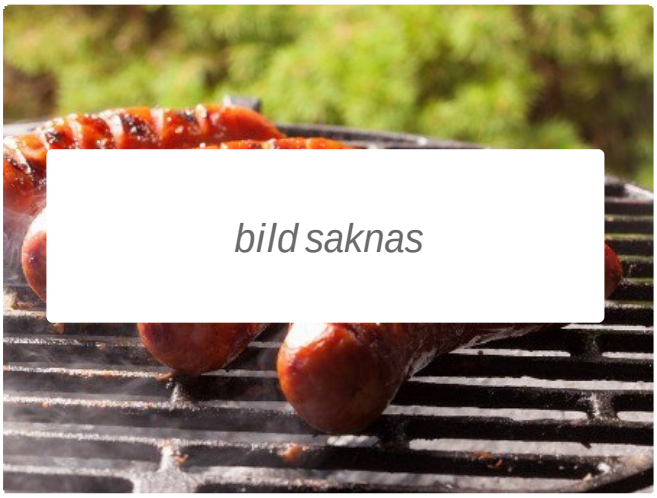


inköpslistan.se

Av: Lovisa Månson

- 4 port
- Korv, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

ENKLASTE FUSKRISOTTON

Ingredienser

3 dl ris, fullkorn
4 st korv *(choritzo)*
1 st lök, gul
4 st champinjon
1 st paprika, gul
2,5 dl ostsås
1 dl grädde, visp
1 klyfta vitlök
1 dl ost, riven
1 krm vitpeppar

Gör så här

Koka riset enligt anvisning. Under tiden steker du korven i små bitar och slutligen steker du den hackade löken och champinjonerna i små bitar. Rör i hop grädde och ostsås och peppra ganska ordentligt.Gärna en klyfta vitlök om du har. Smörj en ugnssäker form.Rör ihop det kokade riset med korven, löken och shamonjonerna, häll över såsen.Toppa med riven ost. 225grader i femton-tjugo minuter.Servera med en god sallad!