

inköpslistan.se

Av: Iréne

2 port

Övrigt, Tillbehör

KRÄMIG RISOTTO*

Ingredienser

1 msk olivolja
10 g smör
1/2 st lök, gul
2,5 dl arborio-ris *(eller avorio-ris)*
1/2 dl matlagningsvin, vitt *(eller annat vitt vin)*
7 dl buljong, höns
1/2 st citron
15 g smör
1/2 dl parmesan *(färskriven)*
1/2 dl basilika *(hackad)*

Garnering

basilika

Gör så här

Skala och finhacka löken. Hetta upp en tjockbottnad kastrull och låt löken svetta i olja och smör. Rör ned riset och låt riskornen få en glasig hinna och löken bli transparent. Koka upp buljongen i en kastrull bredvid.

Slå sedan på vin och låt det koka in. Slå på lite av den kokande buljongen. Rör om och slå på lite mer buljong när vätskan har absorberats. Fortsätt så tills riset har lite tuggmotstånd kvar.Det tar ungefär 20 minuter. Var noga med att röra hela tiden så att risotton inte bränner fast. Dra kastrullen från plattan.

Tvätta citronen väl och raspa det yttersta gula på citronen och rör ner i risotton med lite av saften. Vänd ned smör, ost och basilika. Rör ut så att osten smälter och smaka av med salt och peppar. Lägg på ett lock och låt risotton vila 8 minuter.

Toppa med hyvlad parmesan och garnera med basilikablad.

Risotton är god att servera till kyckling eller fisk.