

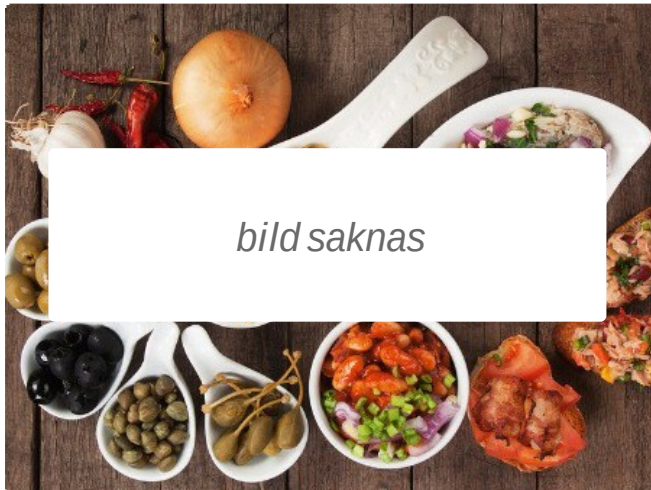


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Tillbehör, Vegetariska

RISOTTO

Ingredienser ▮

- 2 dl ris, avorio
- 1 tärning buljong, grönsak (6 dl)
- 1 st lök, gul
- 1 klyfta vitlök (ev)
- 2 msk smör (el olivolja)
- 1/2 pkt saffran
- 1/2 dl matlagningsvin, vitt
- 3 msk smör (rumstempererat)
- 1 dl parmesan
- 1 nypa svartpeppar

Gör så här ▮

Koka upp buljongen och ev vinet. Skala och hacka löken och vitlöken.

Fräs i lite av smöret i en tjockbottnad kastrull. Rör i riset och häll på lite av den varma buljongen. Låt risotton koka på svag värme utan lock ca 20 min.

Rör i buljongen lite i taget under kokningen. När riset känns krämigt men fortfarande har en fast kärna är det klart. Rör ner smörklickar, ost och peppar. Rör ev ner svamp eller grönsaker, se nedan.

Svamprisotto: Rör i 200 g smörfräst svamp, t ex Karl Johan svamp, portobello eller champinjoner.

Sparrisrisotto: Rör ner 200 g lättkokt grön sparris i bitar.

Spenatrisotto: Rör ner 250 g smörfräst bladspenat. Milanese: Rör i 1/2 paket saffran upplöst i lite buljong.