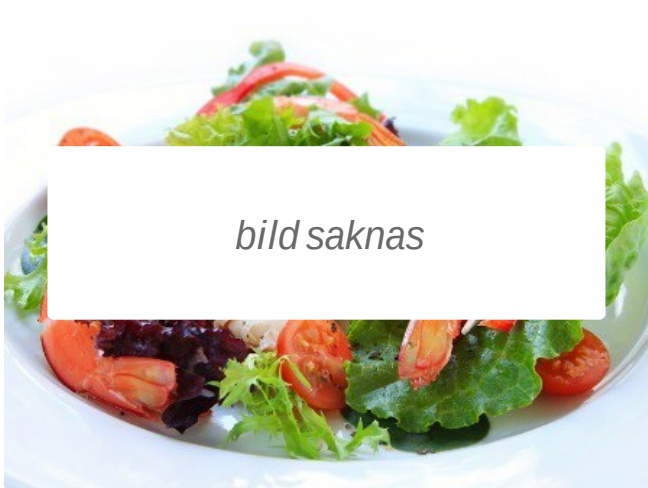




- 1 port
- Skaldjur, Huvudrätt

SKALDJURSRISOTTO V.V. 5.5P

Ingredienser

- 1 bit purjolök (0p)
- 1 tsk olivolja (1p)
- 1/2 dl ris, avorio (2,5p)
- 2 dl buljong, höns (ca, 0p)
- 1 tsk limejuice (0p)
- 1 dl kräftstjärtar (1p)
- 1 dl räkor, skalade (1p)
- 1 tsk pepparrot (riven 0p)
- 2 dl bladspenat (0p)

Gör så här

Stimla purjolöken och fräs i olja i en kastrull. Häll på riset och hälften av buljongen. Låt risotton koka på svag värme utan lock ca 20 min. Späd med limejuice och mer buljong, lite i taget, under tiden. Rör ner kräftstjärtarna och räkorna, pepparrot och bladspenat.

TIPS:

Byt 1 dl buljong till vitt matlagningsvin.