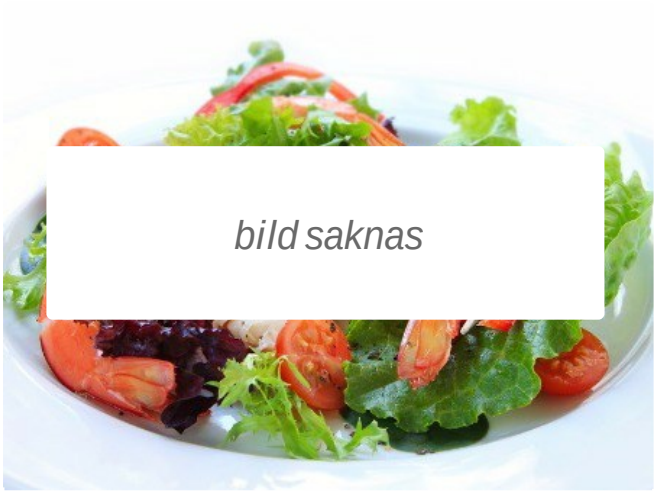


inköpslistan.se

Av: Eva Gullstrand

- 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

Strimla 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.