



bild saknas

- ▮ 1 port
- ▮ Grönsaker, Huvudrätt

SVAMP OCH GRÖNSAKSRISOTTO V.V. 4P

Ingredienser ▮

- 2 dl svamp (0p)
- 1 st morötter (0p)
- 1 bit kålrot (0p)
- 1 bit rotselleri (0p)
- 1 bit purjolök (0p)
- 1 tsk olivolja (1p)
- $\frac{1}{2}$ dl ris, avorio (2,5p)
- 3 dl buljong, grönsak (0p)
- 1 msk parmesan (0,5p)

Gör så här ▮

Skär moroten i slantar, kålrot och rotselleri i mindre bitar, strimla purjolöken. Fräs det och svamp i olja i en gryta. Blanda i riset och låt det fräsa med en stund. Tillsätt buljong och ev. svampspad lite i taget. Låt riset suga upp buljongen innan det tillsätts mer. Fortsätt tills att riset är mjukt, ca 20 min, rör hela tiden. Ta bort grytan från värmen, krydda med salt och peppar. Strö över osten.