Risotto

SÆSON: Hele året **TIL:** 4 pers. **TID:** 60 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Risotto

400 g grøntsager f.eks. knoldselleri, pastinak, græskar, svampe, rødbede, squash, asparges

2 løg

2 fed hvidløg

300 g risottoris

1 l grøntsagsbouillon

150 g parmesan eller anden ost.

4 håndfulde friske krydderurter f.eks. timian, basilikum eller persille

Tilsmagning

Salt og peber

Citron

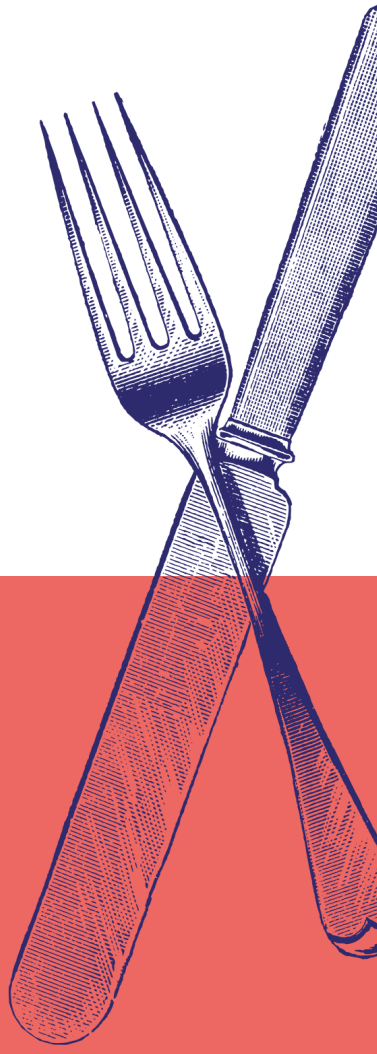
SÅDAN GØR DU:

Risotto

1. Vask grøntsager og hak eller snit dem i små stykker ca. 1x1 cm.
2. Svits grøntsager ved middelhøj varme på en stor pande i lidt olie. Stil grøntsagerne til side.
3. Pil og hak løg og hvidløg fint.
4. Svits løg og hvidløg på panden ved middelhøj varme og kom risottoris i og rør rundt . Steg dem i ca. 5 min.
5. Tilsæt grøntsagsbouillon og rør godt rundt. Kog det hele op og rør ofte rundt. Det tager ca. 15-20 minutter før risottoris bliver møre.
6. Riv osten fint og kom den sammen med og de stegte grøntsager i risottoen og rør rundt. (Risottoen skal være tyktflydende ligesom grød. Kom evt. lidt mere vand i).
7. Vask og hak krydderurterne fint. Kom halvdelen i risottoen og gem den anden halvdel til pynt.

Tilsmagning

1. Smag til med salt, peber og citronsaft.



TIPS OG TRICKS

- Du kan også bruge hønsefond i stedet for grøntsagsbouillon.
- Prøv at erstat risottoris med perlebyg.
- Erstat evt. halvdelen af osten med creme fraiche. Vend creme fraichen i risottoen efter du har taget den af varmen, og lige inden du anretter.
- Tilsæt evt. 2 dl linser, f.eks. røde, grønne eller belugalinser. Linserne skal tilsættes sammen med risene.