

Blomkålsrisotto

Opskrift til 2-3 personer

Ingredienser

- 1/2 blomkål
- en god håndfuld svampe / champignon
- 2-3 fed hvidløg
- 1 porre
- 1 håndfuld persille
- 1/2 lime
- 1 stor spsk. smør
- 1 dl hvidvin
- salt og peber
- 1 dl vand
- 50 g. parmesan
- evt. 1 dl skyr

Sådan gør du

1. Kom blomkål i en minihakker eller blender og kød til det har konsistens som ris. Du kan også snitte i hånden, men det tager nået længere tid. Snit porre, hak hvidløg og persille og stil det hele til siden.
2. Snit champignon og rist dem på en tør pande. Tag dem af og kom nu smør på panden
3. Kom så blomkålsris, porre, hvidløg og persille på panden og svits det godt af, til det begynder at tage lidt farve og falde sammen.
4. Kom vandet og vinen på panden og skru ned, så det bare står og simre let.
5. Pres lime hen over og smag til med salt og peber
6. Lige før servering, vendes parmesan i og svampene kommes atter i.
7. Hvis du ønsker en mere cremet konsistens, kan du vende skyr på panden samme tid som svampe og ost. Det skal blot lige røres rundt og varmes op – og så er det ellers klar til servering. Evt. med lidt frisk persille og parmesan henover.