

Risotto

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 rødløg
- 3 fed hvidløg
- 300 g champignon (jeg bruger brune)
- 2 dl risottoris
- 1 god stor klat smør
- 2 dl æblemost
- 2 dl hvidvin
- 7-8 dl bouillonvand (1 grøntsags bouillonterning)
- 1 økologisk eller usprøjtet citron (skallen)
- 70 g parmesanost
- godt med salt og peber

Toppings

- 100 g champignon
- 5 grønne asparges
- smør til stegning + salt og peber

Sådan gør du

1. Hak løg og hvidløg fint. Skyl champignon godt og skær dem i mindre stykker.
2. Svits det af i en dyb pande eller wok i en god klat smør, vend det rundt et par minutter sådan.
3. Tilsæt ris og vend det rundt i 1-2 minutters tid.
4. Kom så æblemost og hvidvin ved og lad det simre let, mens du jævnligt rører i det. Risene suger væsken stille og roligt.
5. Kom bouillonterningen i en skål og hæld de 7-8 dl kogende vand over.
6. Nu skal dette blot tilsættes lidt af gangen til din risotto, mens du rører rundt. Det tager cirka 15 minutters tid for retten at suge væsken. Så hæld lidt væske ved, rør rundt og lad stå og småsimre. Gentag efter et par minutter, til alt væsken er suget godt ind.
7. Imens kan du klargøre dine toppings: skyl asparges og champignon godt. Knæk enderne af asparges og skær begge dele i skiver. Steg dem godt sprøde og gyldne i smør og drys med salt og peber.
8. Nu skal din risotto røres op med parmesan og citronskal. Riv begge dele ned til retten og rør rundt.

9. Smag til med salt og peber.
10. Server med dine toppings, ekstra revet parmesan, evt. et drys citronsaft og salt og peber.