

Tomatrisotto

Opskrift til Til 3-4 personer

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

Tomatrisotto

- 1 stort løg
- 1 stort fed hvidløg
- 1 spsk. olie til stegning
- 300 g risotto ris
- 2 dl hvidvin
- 250 g tomater
- 1 stor spsk. timian
- Skallen fra 1 øko citron
- 1 bouillonterning + 8 dl vand (vi bruger grønsagsbouillon)
- 140 g tomatpuré
- 1 dåse hakket tomat
- 4 spsk. mascarpone
- Salt og peber

Til servering

- Parmesan
- Creme fraiche
- Frisk basilikum

Sådan gør du

1. Hak løget fint, og riv hvidløget.
2. Kom olie på en varm pande. Tilsæt løg og hvidløg, og svits et par minutter, indtil løgene er blevet bløde og klare.
3. Kom ris og hvidvin på panden, og lad det stå og simre, indtil hvidvinen næsten er helt fordampet.
4. Tilsæt tomater skåret i grove stykker, timian og citronskal.
5. Tilsæt bouillon, vand, hakkede tomater og tomatpuré, og kog til risene er møre.
6. Rør mascarpone i risottoen, og smag til med salt og peber.
7. Server med friskhøvet parmesan, creme fraiche og friske krydderurter.