



Risotto med stekt jordskokk og aromasopp, syltet rødløk og gremolata pangrattato

Risotto

3 stk sjalottløk
150 g risottoris
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke steinsoppulver
1 ss eplėsider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
4–5 dl vann ^B

Gremolata pangrattato

75 g panering
½ stk sitron
1 bunt bladpersille
1 stk hvitløksfedd
½–1 pakke revet Grande Premium

Stekt jordskokk og aromasopp

100 g aromasopp
250 g jordskokk
½ stk sitron
1 ss smør ^B

Til servering

½–1 pakke syltet rødløk

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
smør ^B

^B Basisvare

- 1. Risotto:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken og risottoris i 1–2 minutter, til det er blankt. Tilsett grønnsaksbuljongen, steinsoppulveret, 1 ss eddik og 4–5 dl vann. Tilsett mer vann om risottoen blir for tørr, og la den småkoke i 15–18 minutter. Rør om innimellom.
- 2. Gremolata pangrattato:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek paneringen i 2–3 minutter, til den er gyllen.
- 3. Gremolata pangrattato, fortsettelse:** Skyll sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Skyll og finhakk persillen. Skrell og finhakk hvitløken. Bland den stekte paneringen, persillen, Grande Premium-osten, hvitløken og skallet fra sitronen i en bolle. Krydre med litt salt.
- 4. Stekt jordskokk og aromasopp:** Børst soppen fri for jord, og del den i to. Skyll og børst jordskokkene fri for jord, og kutt dem i terninger.
- 5. Stekt jordskokk og aromasopp, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek jordskokkene i 2–3 minutter. Ha i soppen, og stek videre i 3–4 minutter, eller til jordskokken er mør og soppen er gyllen. Smak til med salt, pepper og saften fra sitronen.
- 6. Servering:** Topp risottoen med pangrattatoen, og server den syltede rødløken til retten.



TIPS!

Server en frisk salat til risottoen, hvis du ønsker det.