



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asparges- og erterisotto med grillbacon

Risotto

2 stk sjalottløk
150 g risottoris
1 pakke hønsebuljong
250 g asparges
125 g grønne erter
1 stk Grana Padano
2 ss eplesider-, rødvins- eller
hvitvinseddik ^B
5 dl vann ^B
3 ss smør ^B

Grillbacon

300 g grillbacon

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Risotto:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek risottorisen og løken i 1–2 minutter, eller til løken er blank. Tilsett hønsebuljongen og 2 ss eddik. Ha i 5 dl vann, litt etter litt, til risottoen har ønsket konsistens. Tilsett mer vann hvis risottoen blir for tørr, og la den småkoke i 15–18 minutter. Rør om innimellom.
- 2. Risotto, fortsettelse:** Kutt endene av aspargesene, og kutt hver asparges i 1 cm lange biter på skrått. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek aspargesene i 2–3 minutter. Ha i ertene når det gjenstår 1 minutt av steketiden. Bland aspargesene og ertene inn i den ferdigkokte risottoen. Finriv Grana Padano-osten over risottoen, og rør den inn sammen med 2 ss smør. Smak til med salt og pepper.
- 3. Grillbacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 2–3 minutter på hver side, til det har fått en stekeskorpe. Skjær det ferdigstekte baconet i litt tykke strimler. Topp risottoen med baconet.



TIPS!

Bytt gjerne ut eddiken med litt hvitvin hvis du har det stående. Tilsett da hvitvinen når løken er blank, og la den koke inn før du tilsetter buljongen og vannet.