



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Smørstekt laks med sopp, paprika og risotto med gressløk

## Risotto

1 stk sjalottløk  
150 g risottoris  
1 pakke hønsebuljong  
1 pakke gressløk  
1 stk Grana Padano  
4–5 dl vann <sup>B</sup>

## Smørstekt laks

1 stk hvitløksfedd  
270 g laksefilet

## Stekt paprika og sopp

1 stk grønn paprika  
100 g sjampinjong

salt <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>  
smør <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Risotto:** Skrell og finhakk løken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olivenolje. Stek løken i 2–3 minutter, til den er gyllen. Ha i risottoris, hønsebuljongen og 4–5 dl vann, og gi det hele et oppkok. La risottoen småkoke i 18–20 minutter. Rør om innimellom, slik at det ikke svir seg.
- 2. Smørstekt laks:** Skrell hvitløken, og knus den med den flate siden av en kniv. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 3–4 minutter på hver side, til den har fått en jevn stekeskorpe. Skru ned til middels høy varme, og tilsett hvitløken og litt smør. Stek fisken i omtrent 2 minutter til, og øs smøret over fisken mens den steker. Krydre med salt og pepper.
- 3. Stekt paprika og sopp:** Kutt paprikaen i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen og soppen i 3–4 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 4. Risotto, fortsettelse:** Skyll og finhakk gressløken. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Vend gressløken og osten inn i risottoen før servering.

## TIPS!

Har du et glass hvitvin, kan 1 dl av risottovannet erstattes med hvitvin. Hvis ikke, er retten god med litt sitronsaft på ved servering.