



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 012_2

Caprese-risotto med cherrytomater, fersk mozzarella og pinjekjerner

Balsamicomarinerte cherrytomater

1 pakke røde cherrytomater
1 pakke balsamicovinaigrette

Risotto

1 stk sjalottløk
½ stk hvitløksfedd
150 g risottoris
1 pakke grønnsaksbuljong
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
4–5 dl vann ^B
1 ss smør ^B

Salat

1 pakke pinjekjerner
100 g spinat
1 stk grønt eple

Serverting

1 bunt bladpersille
1 pakke fersk mozzarella

olivenolje ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Balsamicomarinerte cherrytomater: Skyll og kutt cherrytomatene i to, og ha dem i en skål. Vend inn balsamicovinaigretten, og krydre med salt og pepper.

2. Risotto: Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Varm opp en mellomstor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken og hvitløken i omtrent 1 minutt, eller til løken er blank. Tilsett risottoris, buljongen, 1 ss eddik og 4–5 dl vann. La risottoen småkoke i 15–18 minutter. Rør i risen av og til. Tilsett 1 ss smør mot slutten. Smak til med salt og pepper.

3. Salat: Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og rist pinjekjernene i omtrent 30–60 sekunder, til de er gylne. Skyll og tørk spinaten. Skyll og kutt eplet i to, og så i tynne skiver. Ha spinaten i en salatbolle, og vend inn pinjekjernene og epleskivene. Topp salaten med litt olivenolje.

4. Servering: Skyll, tørk og finhakk persillen. Topp risottoen med cherrytomatene og persillen, og riv mozzarellaen over. Server salaten til retten.

5. Buon appetito!

TIPS!

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