



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# 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 eplėsider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>  
4–5 dl vann <sup>B</sup>  
1 ss smør <sup>B</sup>

## Salat

1 pakke pinjekjerner  
100 g spinat  
1 stk norsk eple

## Serverting

1 bunt bladpersille  
1 pakke fersk mozzarella

olivenolje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 eplėsivene. Topp salaten med litt olivenolje.

**4. Serverting:** 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.