



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Risotto ai funghi con verdure, mozzarella e olio all'aglio

## Sopprisotto

½–1 pakke steinsoppulver  
 ½–1 pakke grønnsaksbuljong  
 1 stk sjalottløk  
 100 g sjampinjong  
 150 g risottoris  
 1 pakke revet Grande Premium  
 7 dl vann <sup>B</sup>  
 1 ss smør <sup>B</sup>

## Bakte grønnsaker

1 stk rød paprika  
 ½ stk squash

## Hvitløksolje

1 stk hvitløksfedd  
 50 g spinat  
 1 dl olje <sup>B</sup>

## Topping

125 g mozzarella  
 salt <sup>B</sup>  
 pepper <sup>B</sup>  
 bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
 olje <sup>B</sup>  
 olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Sopprisotto:** Kok opp 7 dl vann sammen med steinsoppulveret og buljongen. Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen for eventuelle jordrester og kutt dem i små terninger.
3. **Bakte grønnsaker:** Skyll paprikaen og squashen. Rens og del paprikaen i grove biter. Del squashen på langs, og kutt den i tykke skiver. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olivenolje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er møre og gylne.
4. **Sopprisotto, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek risottorisen i 1–2 minutter, eller til den er blank. Ha i løken og soppen, og stek det hele videre i ett minutt. Tilsett buljongvannet en øse av gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter neste øse. Gjenta dette til risottoen har kokt i 15–18 minutter og har ønsket konsistens. Risen skal helst ha litt tyggemotstand. Tilsett litt mer vann om risottoen blir for tykk. Vend inn den revne osten og 1 ss smør, og smak til med salt og pepper.
5. **Hvitløksolje:** Skrell hvitløken og skyll spinaten. Bruk resten av buljongvannet fra steg 4, og kok spinaten i vannet i omtrent 2 minutter. Sil av vannet og ha spinaten i et litermål, sammen med hvitløken og 1 dl olje. Kjør det hele sammen med en stavmikser til en jevn, grønn olje.
6. **Topping:** Tørk og riv mozzarellaen. Topp risottoen med de bakte grønnsakene, den revne mozzarellaen og hvitløksoljen. Buon appetito!

## TIPS!

Risottoen skal på samme måte som pastaen serveres med litt tyggemotstand, også kalt al dente, og med en tyktflytende konsistens.