



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Sopprisotto med grønne asparges og paprika, hvitløksolje og fersk mozzarella

Sopprisotto

½–1 pakke
sopp-/porcinipulver
½–1 pakke
grønnsaksbuljong
1 stk sjalottløk
100 g sjampinjong
½ stk sitron
150 g risottoris
1 pakke revet Grande
Premium
🏠 7 dl vann
🏠 1 ss smør

Grønnsaker

1 stk rød paprika
100 g asparges

Hvitløksolje

1 stk hvitløksfedd
50 g spinat
🏠 1 dl olje

Topping

125 g mozzarella
½ stk sitron

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Sopprisotto:** Kok opp 7 dl vann sammen med soppulveret og buljongen. Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen for eventuelle jordrester og kutt dem i små terninger. Skyll og finriv skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern, og legg det til side.
- 2 Sopprisotto, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek risottoris 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 saft fra sitronen, salt og pepper rett før servering.
- 3 Grønnsaker:** Skyll paprikaen og aspargesene. Rens og del paprikaene i strimler. Knekk av den nederste trevlede delen på aspargesene, og kutt resten i tykke skiver på skrå. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene under omrøring i omtrent 3 minutter, og krydre med litt salt og pepper.
- 4 Hvitløksolje:** Skrell hvitløken og skyll spinaten. Bruk resten av buljongvannet fra steg 2, 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.
- 5 Topping:** Tørk og riv mozzarellaen. Spre risottoen på tallerkener, og topp med paprikaen, aspargesen, sitronskallet og mozzarellaen, og ringe over hvitløksoljen.

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