



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Risotto verde med varmrøget laks

Det skal du bruge

½ stk skalotteløg
1 fed hvidløg
150 g risottoris
⅓ dl hvidvin cooking wine
½ pose grøntsagsbouillon
1½ pk tanelli ost
½ pk basilikum, frisk
100 g babyspinat
2 stk varmrøget laks (har været frosset)

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
smør ^b

^b basisvare

1. Pil løg og hvidløg og hak fint.
2. **Risotto:** Svits løg, hvidløg i lidt olie i en stor gryde ved medium varme 1-2 min. Tilsæt ris og vend godt rundt. Tilføj hvidvin og lad koge ind. Opløs bouillon i 5 dl kogende vand. Tilsæt bouillon til risene lidt ad gangen, så det lige dækker. Lad det koge ind ved medium varme ca. 20 min. så væden opsuges af risene.
3. Riv osten fint. Skyl basilikum og spinat og hak det lidt.
4. **Mantecatura/afrunding:** Bland risottoen med osten, ½ spsk smør, spinat og basilikum, når den er let al dente. Smag til med salt og peber. Lad den hvile i 2 min. med låg på.
5. **Laks:** Pluk laksen i nogle grove stykker.
6. Anret risottoen og fordel laksen over den.