



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig parmesanrisotto med bakade tomater, dillmarinerade räkor och pinjenötter

Risotto

- Vatten 5 dl
- Grönsaksbuljong 1 påse
- Vitvinsvinäger 1 msk
- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Olivolja 1 msk
- Risottoris 150 g
- Parmesanost 1 bit

Dillmarinerade räkor

- Dill 20 g
- Räkor 1 förp
- Vitlök 1 klyfta
- Olivolja 1 msk
- Pinjenötter 20 g

Bakade tomater

- Cocktailtomater 250 g
- Olivolja 1 msk
- Salt 1 krm
- Socker 1 krm

Att ha hemma ●

- Olivolja, Salt, Socker, Vatten, Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka upp vatten, grönsaksbuljong och vitvinsvinäger i en kastrull. Dra från värmen.
3. **Risotto:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök och risottoris ca 2 min. Späd riset med buljongen, lite i taget. När det kokat in, tillsätt mer buljong och fortsätt så tills all buljong är slut eller riset känns mjukt, rör om då och då.
4. **Dillmarinerade räkor:** Hacka hälften av dillen (spara resten till servering). Häll av räkor. Blanda räkor, dill, pressad vitlök och olivolja i en bunke. Låt dra tills servering.
5. **Bakade tomater:** Lägg cocktailtomater i en ugnform. Ringla på lite olivolja. Strö på salt och socker. Rosta högt upp i ugnen ca 10 min, tills tomaterna fått fin färg.
6. **Risotto:** Finriv parmesan. Blanda ner riven parmesan och bakade tomater i risotton. Smaka eventuellt av med lite salt.
7. Servera risotto toppad med dillmarinerade räkor och pinjenötter (rosta gärna pinjenötterna i en torr och het stekpanna innan servering!).