



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Sopprisotto med bakt squash og paprika, mozzarella og trøffelolje

Sopprisotto

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

Bakte grønnsaker

1 stk rød paprika
½ stk squash

Trøffelolje

1 stk hvitløksfedd
50 g spinat
½ pakke trøffelolje
1 dl olje ^B

Topping

125 g mozzarella

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **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.

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 middels 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. **Trøffelolje:** 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, trøffeloljen 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 trøffeloljen.



TIPS!

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