



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Spinatrisotto med citrusbagt fennikel og porre

Det skal du have

1 stk porre
1 stk fennikel
1 fed hvidløg
1 spsk æbleeddike
1 pose citruskrydderi
1 stk skalotteløg
150 g risottoris
½ pose grøntsagsbouillon
50 g babyspinat
1 pk tanelli ost
½ pk croutoner

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b
smør ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Fennikel og porre:** Skær porre i tykke skiver, skyl og lad dem dryppe af i et dørslag. Skær top og bund af fennikel og skær den i både. Pil og pres hvidløg og bland med 1 spsk olivenolie, æbleeddike, citruskrydderi, lidt salt og peber. Vend marinaden sammen med porre og fennikel, kom det i et ovnfast fad og bag ca. 15 min. til fennikelen er mør.
3. **Risotto:** Pil skalotteløg og hak fint. Varm en gryde eller høj stegepande op med lidt olie. Svits skalotteløg 1-2 min. Kom risene på og steg yderligere 1-2 min. under omrøring. Tilsæt bouillon og 5-6 dl vand lidt ad gangen under omrøring. Lad det koge ind ved medium varme ca. 20 min. så væden opsuges af risene. Der skal være en smule bid i risene.
4. **Spinatpuré:** Skyl og tør spinaten og kom det i en blendekop med ½ spsk olivenolie. Blend med stavblender til den er lind.
5. **Mantecatura/afrunding:** Riv osten fint. Vend ost, spinatpuré og 1 spsk smør i risottoen, når den er klar. Smag til med salt og peber. Lad den trække under låg 1 min.
6. **Anret:** Kom risotto i dybe tallerkner og fordel fennikel og porre ovenpå. Top med croutoner til sidst.