



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Risotto med fersk salsicciapølse, karamelisert løk og salviestekte gulrøtter

Risotto

1 pakke oksebuljong
150 g risottoris
🏠 6 dl vann
🏠 1 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

Karamelisert løk

1 stk sjalottløk
½ pakke
balsamicovinaigrette
🏠 ½ ts sukker

Salsicciapølse

300 g salsicciapølser

Salviestekte gulrøtter

400 g gulrøtter
½ bunt salvie
🏠 1 ss smør

Til servering

1 pakke revet Grande
Premium
50 g ruccola

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olivenolje
🏠 olje

- 1 Risotto:** Ha 6 dl vann, 1 ss eddik og oksebuljongen i en kjele, og kok opp. Varm opp en annen kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek risen i 1–2 minutter, til den er blank. Tilsett buljongen, litt om gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter mer. Gjenta dette til risen har kokt i 12–14 minutter, og har ønsket konsistens (se tips).
- 2 Karamelisert løk:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en liten kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 5–6 minutter, til den er gyllen, og ha i balsamicovinaigretten og ½ ts sukker. La det småkoke i 1–2 minutter og sett til side.
- 3 Salsicciapølse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek salsicciapølsene i 2–3 minutter på hver side. Legg de over på en tallerken og la de hvile frem til servering. La fettene være igjen i stekepannen.
- 4 Salviestekte gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i to på langs og deretter tvers over på skrå. Skyll og plukk bladene fra salvien. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og stek gulrøttene i fettene fra pølsene i 3–5 minutter under lokk. Rør et par ganger underveis i steketiden, og krydre med salt og pepper. Ta av lokket, tilsett 1 ss smør og salviebladene, og stek videre i to minutter til gulrøttene er gylne og salviebladene er sprø.
- 5 Til servering:** Skyll ruccolaen. Vend den karameliserte løken og Grande Premium osten inn i risottoen rett før servering. Server risottoen med pølsene, og topp med gulrøttene, salvien og ruccolasalaten. Ringle over litt olivenolje helt til slutt.

Tips fra kokken: Tilsett litt mer vann hvis risottoen blir for tykk. Risottoen skal helst ha litt tyggemotstand og være lett rennende.