



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cremet risotto med tomat og bacon

Det skal du bruge

150 g bacon
1 fed hvidløg
½ stk rødløg
1 pose grøntsagsbouillon
¾ dl hvidvin cooking wine
150 g risottoris
½ pk bredbladet persille
250 g cherrytomater
50 g friskost

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Varm lidt olie i en stor gryde og steg baconen. Pil og pres imens hvidløg. Pil rødløg og skær i tynde skiver.
2. Opløs bouillon i 5 dl kogende vand. Tilsæt hvidvin og rør rundt til bouillon er helt opløst.
3. Kom hvidløg og rødløg i gryden med bacon og steg ved middel varme i 1-2 min. Tilsæt risottoris og steg videre i 2 min.
4. Tilsæt den varme bouillon til risottoen lidt ad gangen. Rør hele tiden i gryden til væsken er absorberet og risene kogt ca. 20 min. Risene må gerne have lidt bid.
5. Skyl persille og hak det groft. Skyl tomater og skær i kvarte.
6. Rør friskost i risottoen og tilsæt tomaterne. Kog videre 1 min. Smag til med salt og peber. Drys med persille og servér.