



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Smørstekt laks med sopp, paprika og risotto med gressløk

Risotto

1 stk sjalottløk
150 g risottoris
1 pakke hønsebuljong
1 pakke gressløk
1 stk Grana Padano
4–5 dl vann ^B

Smørstekt laks

1 stk hvitløksfedd
270 g laksefilet

Stekt paprika og sopp

1 stk rød paprika
100 g sjampinjong

salt ^B
olje ^B
pepper ^B
olivenolje ^B
smør ^B

^B Basisvare

- 1. Risotto:** Skrell og finhakk løken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olivenolje. Stek løken i 2–3 minutter, til den er gyllen. Ha i risottoris, hønsebuljongen og 4–5 dl vann, og gi det hele et oppkok. La risottoen småkoke i 18–20 minutter. Rør om innimellom, slik at det ikke svir seg.
- 2. Smørstekt laks:** Skrell hvitløken, og knus den med den flate siden av en kniv. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 2–3 minutter på hver side, til den har fått en jevn stekeskorpe. Skru ned til middels høy varme, tilsett hvitløken og litt smør, og øs smøret over fisken. Krydre med salt og pepper, og ha fisken over på en tallerken.
- 3. Stekt paprika og sopp:** Skyll og kutt paprikaen i terninger. Børt vekk eventuelle jordrester, og kutt soppen i båter. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene under omrøring i 3–4 minutter. Krydre til med salt og pepper.
- 4. Risotto, fortsettelse:** Skyll og finhakk gressløken. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Vend gressløken og osten inn i risottoen rett før servering.