



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cremet gochujang-risotto med sauté af svampe og grønkål

Det skal du have

1 fed hvidløg
1 spsk hvidvinseddike
1 stk majroe
1 stk skalotteløg
150 g risottoris
1 spsk gochujang chilipaste
½ pose grøntsagsbouillon
200 g østershatte
100 g snittet grønkål
1 pk tanelli ost
½ bundt forårsløg
½ pose cashewnødder

Det skal du selv have

smør ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- Syltet majroe:** Pres hvidløg og bland det med hvidvinseddike i en skål. Skræl majroe og riv den groft. Bland det hele med lidt salt og peber og lad det trække.
- Gochujang-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 gochujang, 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.
- Sauté af svampe og grønkål:** Varm lidt olie op på en stegepande ved høj varme. Skær imens bunden af østershattene og riv dem i strimler på langs. Kom dem på panden og steg 3-4 min. så de må få lidt farve. Kom grønkålen på panden og steg videre 2-3 min. Krydr med salt og peber.
- Mantecatura/afrunding:** Riv osten fint. Vend ost og 1 spsk smør i risotten, når den er klar. Smag til med salt og peber.
- Topping:** Skyl forårsløg og snit dem fint. Hak cashewnødderne groft.
- Anret:** Fordel risotto i dybe tallerkener og top med svampe, grønkål og syltet majroe. Drys med forårsløg og cashewnødder.