



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Risotto med svampe og spinat

Det skal du bruge

1 stk skalotteløg
1 fed hvidløg
1 pose grøntsagsbouillon
150 g risottoris
¾ dl hvidvin cooking wine
200 g markchampignon
75 g babyspinat
2 stk brød
2 pakker tanelli ost
½ stk citron

Det skal du selv have

olie ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Pil løg og hvidløg og hak fint. Opløs bouillon i 4½ dl kogende vand.
2. Svits løg og hvidløg i lidt olie i en stor gryde ved medium varme 1-2 min. Tilsæt ris og vend godt rundt. Tilføj hvidvin og lad det koge ind.
3. Hæld bouillon i risene lidt ad gangen, så det lige dækker. Lad det koge ind ved medium varme ca. 20 min. så væden opsuges.
4. Rens svampene og skær i skiver. Steg dem på en stor pande i lidt olie 5-6 min.
5. Skyl og tør spinat. Tjek om risene er ved at være færdige. De skal stadig have lidt bid. Tilsæt de ristede svampe til risene og vend godt rundt. Tilsæt mere bouillon eller kogende vand, hvis risottoen bliver for tyk.
6. Lun brødene på brødristeren. Riv osten.
7. Kom spinaten i risottoen og vend rundt til den falder sammen. Rør til sidst revet ost i og riv citronskal over.
8. Servér risottoen rygende varm med et pift peber og lunt brød.