



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Risotto ai funghi con verdure, mozzarella e olio all'aglio

Sopprisotto

½–1 pakke
sopp-/porcinipulver
½–1 pakke grønnsaksbuljong
1 stk sjalottløk
100 g sjampinjong
150 g risottoris
1 pakke revet Grande Premium
7 dl vann ^B
1 ss smør* ^B

Bakte grønnsaker

1 stk rød paprika
½ stk squash

Hvitløksolje

1 stk hvitløksfedd
50 g spinat
1 dl olje ^B

Topping

125 g mozzarella

salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Sopprisotto:** Kok opp 7 dl vann sammen med soppulveret og buljongen. Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen for eventuelle jordrester og kutt dem i små terninger.
3. **Bakte grønnsaker:** Skyll paprikaen og squashen. Rens og del paprikaen i grove biter. Del squashen på langs, og kutt den i tykke skiver. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olivenolje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er møre og gylne.
4. **Sopprisotto, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek risottorisen i 1–2 minutter, eller til den er blank. Ha i løken og soppen, og stek det hele videre i ett minutt. Tilsett buljongvannet en øse av gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter neste øse. Gjenta dette til risottoen har kokt i 15–18 minutter og har ønsket konsistens. Risen skal helst ha litt tyggemotstand. Tilsett litt mer vann om risottoen blir for tykk. Vend inn den revne osten og 1 ss smør, og smak til med salt og pepper.
5. **Hvitløksolje:** Skrell hvitløken og skyll spinaten. Bruk resten av buljongvannet fra steg 4, og kok spinaten i vannet i omtrent 2 minutter. Sil av vannet og ha spinaten i et litermål, sammen med hvitløken og 1 dl olje. Kjør det hele sammen med en stavmikser til en jevn, grønn olje.
6. **Topping:** Tørk og riv mozzarellaen. Topp risottoen med de bakte grønnsakene, den revne mozzarellaen og hvitløksoljen.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ



TIPS!

Risottoen skal på samme måte som pastaen serveres med litt tyggemotstand, også kalt al dente, og med en tyktflytende konsistens.