



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# Risotto verde med varmrøget laks

## Det skal du bruge

½ stk skalotteløg  
1 fed hvidløg  
180 g risottoris  
⅓ dl hvidvin  
½ pose grøntsagsbouillon  
½ pakke grana padano  
½ pose basilikum  
100 g babyspinat  
2 stk varmrøget laks (har været frosset)

## Du skal selv have:

Peber, Salt, Smør

## Fremgangsmåde

- 1 Pil løg og hvidløg og hak fint.
- 2 **Risotto:** Svits løg, hvidløg i lidt olivenolie i en stor gryde ved medium varme 1-2 min. Tilsæt ris og vend godt rundt. Tilføj hvidvin og lad koge ind. Opløs bouillon i 6 dl kogende vand. Tilsæt bouillon til risene lidt ad gangen, så det lige dækker. Lad det koge ind ved medium varme ca. 20 min. så væden opsuges af risene.
- 3 Riv osten fint. Skyl basilikum og spinat og hak det lidt.
- 4 **Mantecatura/afrunding:** Bland risottoen med grana, ½ spsk smør, spinat og basilikum, når den er let al dente. Smag til med salt og peber. Lad den hvile i 2 min. med låg på.
- 5 **Laks:** Pluk laksen i nogle grove stykker.
- 6 Anret risottoen og fordel laksen over den.

## Allergener

Æg, Fisk, Laktose, Mælk, Selleri, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Energi pr. portion:     | 2.685 kj / 642 kcal |
| Indhold                 | Pr. portion         |
| Fedt                    | 22,5 g              |
| heraf mættede fedtsyrer | 7,4 g               |
| Kulhydrat               | 73,7 g              |
| heraf sukkerarter       | 1,5 g               |
| Protein                 | 36,2 g              |
| Salt                    | 4,0 g               |
| Kostfibre               | 2,3 g               |