



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Cremet risotto med tomat og bacon

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

150 (300)* g bacon
½ stk hvidløg solo
½ stk rødløg
1 pose bouillon, grøntsag
¾ dl hvidvin
180 g risottoris
250 g cherrytomater
50 g friskost
1 drys persille, bredbladet

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Varm 2 tsk olie i en stor gryde og steg baconen. Pil og pres imens hvidløg. Pil rødløg og skær i tynde skiver.
- 2 Opløs bouillon i 6 dl kogende vand. Tilsæt hvidvin og rør rundt til bouillon er helt opløst.
- 3 Kom hvidløg og rødløg i gryden med bacon og steg ved middel varme i 1-2 min. Tilsæt risottoris og steg videre i 2 min.
- 4 Tilsæt den varme bouillon til risottoen lidt ad gangen. Rør hele tiden i gryden til væsken er absorberet og risene kogt ca. 20 min. Risene må gerne have lidt bid.
- 5 Skyl persille og hak det groft. Skyl tomater og skær i kvarte.
- 6 Rør friskost i risottoen og tilsæt tomaterne. Kog videre 1 min. Smag til med salt og peber. Drys med persille og servér.

Allergener

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:	3.043 kj / 727 kcal (3.982 kj / 952 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	34,6 (54,9)* g
heraf mættede fedtsyrer	13,1 (20,6)* g
Kulhydrat	83,0 g
heraf sukkerarter	8,2 g
Protein	21,0 (31,5)* g
Salt	5,6 (7,6)* g
Kostfibre	4,2 g