



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Risotto med stegte jordskokker og markchampignon

Det skal du bruge

½ stk skalotteløg
150 g risottoris
½ dl hvidvin
½ pose grøntsagsbouillon
2 pakker tanelli ost
30 g rasp
1 pakke bredbladet persille
½ stk citron
1 fed hvidløg
125 g markchampignon
1 pakke bøgehatter
1 pakke jordskokker
½ glas syltede rødløg

Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1 Risotto:** Pil og hak løg og svits det i lidt olivenolie i en stor gryde ved medium varme 1-2 min. uden det får farve. Tilsæt ris og vend godt rundt. Tilføj hvidvin og lad det koge ind. Opløs bouillon i 5 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. Riv osten, så den er klar til senere.
- 2 Gremolata pangrattato:** Varm en stegepande op med lidt smør, tilsæt raspen og steg det i 2-3 min. til det er gyldent. Skyl persille og citron og pil hvidløg. Riv skallen af citron og hak persille og hvidløg fint. Bland rasp med persille, hvidløg og citronskal i en skål.
- 3 Stegte jordskokker og svampe:** Klargør svampene og skær dem i halve og skær bunden af bøgehatterne. Skyl jordskokkerne grundigt og skær dem i tern. Varm en stegepande op med lidt olie og ½ spsk smør. Steg jordskokkerne i 2-3 min. og tilsæt svampene. Steg videre i 3-4 min. til jordskokkerne er mørre og gyldne. Smag til med salt og peber samt citronsaft.
- 4 Mantecatura/afrunding:** Når risottoen er let al dente blandes den med osten og ¾ spsk smør. Smag til med salt og peber.
- 5** Top risotto med pangrattato og servér syltede rødløg til retten.

Allergener

Hvede, Laktose, Mælk, 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:	2.658 kj / 635 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	16,5 g
heraf mættede fedtsyrer	8,3 g
Kulhydrat	101,7 g
heraf sukkerarter	21,4 g
Protein	20,0 g
Salt	2,2 g
Kostfibre	7,6 g