



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Cremet gochujang-risotto med sauté af svampe og grønkål

Det skal du bruge

1 fed hvidløg
1 spsk hvidvinseddike
1 stk majroe
1 stk skalotteløg
150 g risottoris
1 spsk gochujang chilipaste
½ pose grøntsagsbouillon
200 g østershatte
100 g snittet grønkål
1 pakke tanelli ost
½ bundt forårsløg
½ pose cashewnødder

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1 Syltet majroe:** Pres hvidløg og bland det med hvidvinseddike i en skål. Skræl majroe og riv den groft. Bland det hele med lidt salt og peber og lad det trække.
- 2 Gochujang-risotto:** Pil skalotteløg og hak fint. Varm en gryde eller høj stegepande op med lidt olie. Svits skalotteløg 1-2 min. Kom risene på og steg yderligere 1-2 min. under omrøring. Tilsæt gochujang, bouillon og 5-6 dl vand lidt ad gangen under omrøring. Lad det koge ind ved medium varme ca. 20 min. så væden opsuges af risene. Der skal være en smule bid i risene.
- 3 Sauté af svampe og grønkål:** Varm lidt olie op på en stegepande ved høj varme. Skær imens bunden af østershattene og riv dem i strimler på langs. Kom dem på panden og steg 3-4 min. så de må få lidt farve. Kom grønkålen på panden og steg videre 2-3 min. Krydr med salt og peber.
- 4 Mantecatura/afrounding:** Riv osten fint. Vend ost og 1 spsk smør i risotten, når den er klar. Smag til med salt og peber.
- 5 Topping:** Skyl forårsløg og snit dem fint. Hak cashewnødderne groft.
- 6 Anret:** Fordel risotto i dybe tallerkener og top med svampe, grønkål og syltet majroe. Drys med forårsløg og cashewnødder.

Allergener

Cashewnødder, Gluten, Laktose, Mælk, Nødder, Soja, 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: 2.223 kJ / 531 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 16,6 g
heraf mættede fedtsyrer 8,6 g

Kulhydrat 77,2 g
heraf sukkerarter 6,6 g

Protein 18,2 g

Salt 2,6 g

Kostfibre 7,1 g