



 2 PORTIONER

 4 DAGES HOLDBARHED

 25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Risotto verde med varmrøget laks

Det skal du bruge

½ stk skalotteløg
1 fed hvidløg
150 g risottoris
⅓ dl hvidvin cooking wine
½ pose grøntsagsbouillon
1½ pakke tanelli ost
½ pakke basilikum, frisk
100 g babyspinat
2 stk varmrøget laks (har været frosset)

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1 Pil løg og hvidløg og hak fint.
- 2 **Risotto:** Svits løg, hvidløg i lidt olie 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 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.
- 3 Riv osten fint. Skyl basilikum og spinat og hak det lidt.
- 4 **Mantecatura/afrunding:** Bland risottoen med osten, 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

Fisk, 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:	2.458 kj / 587 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	22,8 g
heraf mættede fedtsyrer	7,2 g
Kulhydrat	60,1 g
heraf sukkerarter	2,0 g
Protein	35,5 g
Salt	3,5 g
Kostfibre	1,4 g