



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Cremet risotto med tomat og bacon

Det skal du bruge

150 g bacon
1 fed hvidløg
½ stk rødløg
1 pose grøntsagsbouillon
¾ dl hvidvin cooking wine
150 g risottoris
½ pakke bredbladet persille
250 g cherrytomater
50 g friskost

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Varm lidt olie i en stor gryde og steg baconen. Pil og pres imens hvidløg. Pil rødløg og skær i tynde skiver.
- 2 Opløs bouillon i 5 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, 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: | 2.732 kj / 653 kcal |
| Indhold | Pr. portion |
| Fedt | 34,2 g |
| heraf mættede fedtsyrer | 13,3 g |
| Kulhydrat | 65,9 g |
| heraf sukkerarter | 7,3 g |
| Protein | 20,3 g |
| Salt | 4,7 g |
| Kostfibre | 2,4 g |