



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