



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING



# Risotto ai funghi con verdure, mozzarella e olio all'aglio

## Det skal du bruge

1 pose svampefond  
½ pose grøntsagsbouillon  
½ stk skalotteløg  
75 g champignoner  
1 pakke tanelli ost  
1 stk rød peber  
½ stk squash  
150 g risottoris  
1 fed hvidløg  
50 g babyspinat  
1 stk frisk mozzarella

## Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt, Smør

## Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
- 2** **Forberedelse:** Bland svampefond og bouillon med 6 dl vand i en gryde og kog op. Pil og hak skalotteløg fint. Rens svampene for evt. jordrester og skær dem i små tern. Riv Tanelli osten fint.
- 3** **Bagte grøntsager:** Skyl peberfrugt og squash. Rens og skær peberfrugt i grove stykker. Del squashen på langs og skær den i tykke skiver. Fordel grøntsagerne på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olivenolie, salt og peber. Bag grøntsagerne i ovnen 15-20 min. til de er møre og gyldne.
- 4** **Risotto ai funghi:** Varm lidt olie op i en gryde ved høj varme. Steg risottorisene i 1-2 min. til de er blanke. Tilføj løg og svampe og steg videre i 1 min. Tilsæt bouillon lidt ad gangen og lad det koge næsten helt ind før du tilsætter mere. Gentag til risottoen har kogt i 15-18 min. og har ønsket konsistens. Risen skal helst have lidt bid i. Kom lidt mere vand ved, hvis risottoen bliver for tyk. Vend den revne ost og 1 spsk smør i og smag til med salt og peber.
- 5** **Olio all'aglio:** Pil hvidløg og skyl spinaten. Kog spinat ca. 1 min. gerne i resten af bouillon, hvis du har mere tilbage. Si vandet fra og kom spinaten i et litermål sammen med hvidløg og ¾ dl olie. Blend det sammen med en stavmixer til en jævn, grøn olie.
- 6** **Topping:** Dræn og pluk mozzarella i mindre stykker. Top risottoen med bagte grøntsager, mozzarella og hvidløgsolie. Buon appetito!

## Tips:

Risottoen skal på samme måde som pasta serveres med lidt bid i, også kaldet "al dente", og med en tyktflydende konsistens.

## Allergener

Laktose, Mælk

## 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:	3.630 kj / 868 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	54,7 g
heraf mættede fedtsyrer	15,9 g
Kulhydrat	69,4 g
heraf sukkerarter	8,3 g
Protein	24,4 g
Salt	3,7 g
Kostfibre	4,6 g