



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: 2.265 kJ / 541 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 16,7 g  
heraf mættede fedtsyrer 8,6 g

Kulhydrat 79,5 g  
heraf sukkerarter 8,9 g

Protein 18,2 g

Salt 2,6 g

Kostfibre 7,1 g