



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Spinatrisotto med citrusbagt fennikel og porre

Det skal du bruge

1 stk porre
1 stk fennikel
1 fed hvidløg
1 spsk æbleeddike
1 pakke citruskrydderi
1 stk skalotteløg
150 g risottoris
½ pose grøntsagsbouillon
50 g babyspinat
1 pakke tanelli ost
½ pakke croutoner

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
- 2** **Fennikel og porre:** Skær porre i tykke skiver, skyl og lad dem dryppe af i et dørslag. Skær top og bund af fennikel og skær den i både. Pil og pres hvidløg og bland med 1 spsk olivenolie, æbleeddike, citruskrydderi, lidt salt og peber. Vend marinaden sammen med porre og fennikel, kom det i et ovnfast fad og bag ca. 15 min. til fennikelen er mør.
- 3** **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 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.
- 4** **Spinatpuré:** Skyl og tør spinaten og kom det i en blendekop med ½ spsk olivenolie. Blend med stavblender til den er lind.
- 5** **Mantecatura/afrounding:** Riv osten fint. Vend ost, spinatpuré og 1 spsk smør i risottoen, når den er klar. Smag til med salt og peber. Lad den trække under låg 1 min.
- 6** **Anret:** Kom risotto i dybe tallerkner og fordel fennikel og porre ovenpå. Top med croutoner til sidst.

Allergener

Gluten, Hvede, 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:	2.408 kj / 575 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	23,6 g
heraf mættede fedtsyrer	7,7 g
Kulhydrat	76,2 g
heraf sukkerarter	8,6 g
Protein	14,4 g
Salt	2,4 g
Kostfibre	5,9 g