



 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/afrunding:** 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