



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risotto verde med sparris, babyspenat och mandelspån

Risotto

Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Risottoris 150 g
 Babyspenat 15 g
 Quattrocento 70 g
 🏠 Vatten 6 dl
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Råstekt sparris

Grön sparris 1 knippe
 🏠 Olivolja
 🏠 Flingsalt
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Babyspenat 15 g
 Mandelspån 25 g

- 1. Risotto:** Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull (se tips!). Finhacka bananschalottenlök och vitlök.
- Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och risottoris ca 3 min. Tillsätt vitvinsvinäger och späd riset med den varma buljongen, lite i taget. När buljongen kokat in, tillsätt mer och fortsätt tills all buljong kokat in eller riset känns mjukt. Rör om då och då.
- Lägg babyspenat och 1 dl vatten i en mixerbunke och mixa slätt. Grovriv formaggio quattrocento. Ta risotton från värmen och rör ner mixad spenat och hälften av den rivna osten (spara resten till servering). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4. Råstekt sparris:** Ansa sparris. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek sparrisen ca 2 min, tills den fått fin färg. Krydda med lite flingsalt och nymald svartpeppar.
- Servera risotto verde toppad med babyspenat, råstekt sparris, riven ost och mandelspån.

TIPS! Spara de grova delarna av sparrisen! Ge risotton mer smak genom att koka dem i buljongen 5 min.