



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Saffransrisotto med dill- och chilimarinerade räkor, fänkål och brynt smör

## Risotto

Gul lök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Risottoris 150 g  
Saffran 1 förp  
Riven parmesan 50 g  
🏠 Vatten 5 dl  
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning  
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk  
🏠 Olivolja  
🏠 Tomatpuré 1 msk

## Dill- och chilimarinerade räkor

Dill 20 g  
Vitlök ½ klyfta  
Chili flakes 2 krm  
Räkor 1 förp  
🏠 Olivolja

## Fänkålssallad

Fänkål 1 st  
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt 2 krm

## Brynt smör

🏠 Smör 25 g

1. Koka upp vatten, kycklingbuljong och vitvinsvinäger i en liten kastrull. Dra från värmen.
2. **Risotto:** Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök och risottoris ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och saffran. Späd riset med buljongen, lite i taget. När det kokat in, tillsätt mer buljong och fortsätt så tills all buljong är slut eller riset känns mjukt, rör om då och då.
3. **Dill- och chilimarinerade räkor:** Finhacka dill (spara eventuellt några dillvippor till garnering). Blanda dill, pressad vitlök, chili flakes och lite olivolja i en bunke. Häll av räkorna. Blanda ner räkorna i bunken.
4. **Fänkålssallad:** Strimla eller hyvla (gärna på mandolin) fänkål så tunt som möjligt. Lägg i en skål och blanda med vitvinsvinäger, lite olivolja och salt.
5. **Brynt smör:** Hetta upp smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg är det klart.
6. **Risotto:** Blanda ner riven parmesanost i risotton precis innan servering. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. Servera saffransrisotto i två tallrikar. Toppa med marinerade räkor och fänkålssallad. Ringla över brynt smör och garnera eventuellt med några dillvippor.