



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvakarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 35 - 45 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

10

Saffransrisotto med räkor och parmesan

Risotto

Gul lök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Risottoris 1¼ dl
 Saffran ½ förp
 Vitt matlagningsvin 1 dl
 Parmesanost, (20 g) 1 bit
 🏠 Vatten 4 dl
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Olivolja ½ msk
 🏠 Tomatpuré 1 msk

Till servering

Räkor, (300 g) 1 förp

- 1. Risotto:** Koka upp vatten och smulad grönsaksbuljong i en kastrull. Sänk värmen. Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök och risottoris ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och saffran, fräs ytterligare ca 1 min.
- 2.** Häll ner vitt matlagningsvin och låt det koka in under omrörning. 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.** Finriv parmesanost. Blanda ner riven parmesanost (spara lite till servering) i risotton precis innan servering. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
- 4.** Häll av räkor. Servera risotton i djupa skålar med räkor och toppa med riven parmesan.