



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risotto med soltorkad tomat och timjanstekt portabello

Risotto

Gul lök 1 st
Soltorkade tomater ½ burk
Risottoris 150 g
Quattrocento 50 g
🏠 Vatten 5 dl
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Timjanstekt portabello

Portabello 150 g
Vitlök 1 klyfta
Timjan 10 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

1. **Risottobuljong:** Koka upp vatten, vitvinsvinäger och grönsaksbuljong i en kastrull.
2. **Risotto:** Finhacka gul lök. Häll av soltorkade tomater (se tips!). Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och soltorkade tomater ca 3 min. Tillsätt risottoris och stek ytterligare ca 1 min.
3. 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.
4. **Timjanstekt portabello:** Skiva portabello och vitlök. Plocka timjanblad. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekpanna och fräs portabello, vitlök, timjan, salt och lite nymald svartpeppar och stek ca 4 min, tills svampen är mjuk.
5. Finriv quattrocento. Ta risotton från värmen och rör ner osten (spara lite till servering). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera risotto toppad med timjanstekt portabello, resten av osten och några kvistar timjan.

TIPS! Använd gärna oljan från de soltorkade tomaterna i receptet!