



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risotto caprese med salviagremolata och pinjenötter

Risotto

Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Cocktailtomater 125 g
 Risottoris 150 g
 Vitt matlagningsvin 1 dl
 🏠 Vatten 4 dl
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Gremolatatomater

Citron 1 st
 Salvia 10 g
 Vitlök 1 klyfta
 Cocktailtomater ca 125 g
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Vatten 1 msk
 🏠 Salt 1 krm

Tillbehör

Mozzarella 1 förp
 Pinjenötter 20 g

- 1. Risotto:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Halvera cocktailtomater. Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull.
- Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och cocktailtomaterna ca 1 min. Tillsätt risottoris och stek ytterligare ca 1 min.
- Häll vitt matlagningsvin i grytan och låt koka in. 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. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4. Gremolatatomater:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka salvia. Blanda med olivolja, vatten, pressad vitlök och lite salt i en skål. Halvera cocktailtomater och vänd ner i gremolatan. Klyfta citronhalvan.
- Riv mozzarellan i mindre bitar och vänd ner i risotton. Toppa med gremolatatomater och pinjenötter (se tips!). Servera med citronklyfta.

TIPS! Rosta gärna pinjenötterna i en torr och het stekpanna, tills de är gyllene!