



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svamprisotto med ruccola och vitlöksstekta champinjoner

Svamprisotto

Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Champinjoner 100 g
 Vatten 4 dl
 Grönsaksbuljong 1 tärning
 Olivolja 1 msk
 Risottoris 150 g
 Vitt matlagningsvin 1 dl
 Riven parmesan 50 g
 Salt
 Svartpeppar

Vitlöksstekta champinjoner

Champinjoner 100 g
 Olivolja
 Vitlök 1 klyfta
 Salt 1 krm
 Svartpeppar

Till servering

Ruccola 30 g

- 1. Svamprisotto:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Grovhacka champinjoner.
- Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull.
- Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och champinjoner ca 3 min. Tillsätt risottoris och stek ytterligare 1 min.
- Tillsätt vitt matlagningsvin till 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.
- 5. Vitlöksstekta champinjoner:** Kvarta champinjoner. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekpanna och stek champinjoner med pressad vitlök ca 3 min på hög värme, tills de har fått fin färg. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
- 6. Svamprisotto:** Vänd ner riven parmesan i risotton (spara lite till servering). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- Toppa svamprisotton med vitlöksstekta champinjoner, riven parmesan och ruccola.