



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig parmesanrisotto med bakade tomater och dillmarinerade räkor

Risotto

- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Risottoris 150 g
- Parmesanost 1 bit
- 🏠 Vatten 5 dl
- 🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Olivolja 1 msk
- 🏠 Salt

Dillmarinerade räkor

- Dill 20 g
- Räkor 1 förp
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Olivolja 1 msk

Bakade tomater

- Tomat 2 st
- 🏠 Olivolja 1 msk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Socker 1 krm

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka upp vatten, smulad kycklingbuljong och vitvinsvinäger i en kastrull. Dra från värmen.
3. **Risotto:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök och risottoris ca 2 min. 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.
4. **Dillmarinerade räkor:** Hacka hälften av dillen (spara resten till servering). Häll av räkor. Blanda räkor, dill, pressad vitlök och olivolja i en bunke. Låt dra tills servering.
5. **Bakade tomater:** Klyfta tomater och lägg i en ugnform. Ringla på lite olivolja. Strö på salt och socker. Rosta högt upp i ugnen ca 10 min, tills tomaterna fått fin färg.
6. **Risotto:** Finriv parmesan. Blanda ner riven parmesan och bakade tomater i risotton. Smaka eventuellt av med lite salt.
7. Servera risotton toppad med dillmarinerade räkor. Toppa med resten av dillen.