



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



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

10

Saffransrisotto med räkor och parmesan

Risotto

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

Till servering

Räkor, (300 g) 1 förp

- 1. Risotto:** Koka upp vatten och 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.