



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



Mer om alla ingredienser kan du veta från receptbilden

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER

Points® värde per portion

14

Citronrisotto med broccolini och basilikadressade cocktailtomater

Citronrisotto

Grönsaksbuljong 1 påse
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Risottoris 150 g
Tanelliost, (20 g) 1 st
Citron, (citronsaft+skal) 1 st

- 🏠 Vatten 5 dl
- 🏠 Olivolja ½ msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Broccolini

Broccolini 1 förp
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Salt

Cocktailtomater

Cocktailtomater 125 g
Basilikaolja ½ förp
🏠 Svartpeppar

- 1. Risottobuljong:** Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull. Dra från värmen.
- 2. Citronrisotto:** Finhacka schalottenlök och vitlök. Hetta upp olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök och risottoris ca 1 min.
- 3.** 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. Finriv tanelliost.
- 4. Cocktailtomater:** Lägg cocktailtomater i en skål och blanda med basilikaolja. Krydda med lite nymald svartpeppar.
- 5. Broccolini:** Ansa broccolini från eventuella tråga bitar där den är avskuren. Hetta upp olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs broccolini ca 3 min, tills den mjuknat något. Krydda med lite salt.
- 6. Citronrisotto:** Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda ner riven tanelliost till grytan. Smaka av med pressad citronsaft, lite salt och nymald svartpeppar.
- 7.** Servera risotto i djupa tallrikar med broccolini och cocktailtomater. Toppa med citronskal.