



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



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min    👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

13

## Svamprisotto med kalkonbacon, parmesan och ruccola

### Svamp- och baconrisotto

Kycklingbuljong 1 påse  
Bananschalottenlök 1 st  
Champinjoner 200 g  
Kalkonbacon 100 g  
Parmesanost, (10 g) ½ bit  
Risottoris 150 g  
Ruccola 30 g  
🏠 Vatten 6 dl  
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk  
🏠 Neutral olja ½+½ tsk

- 1. Svamp- och baconrisotto:** Koka upp vatten, vitvinsvinäger och kycklingbuljong i en kastrull. Håll buljongen varm.
- 2. Förberedelser:** Finhacka schalottenlök. Skiva champinjoner och kalkonbacon. Finriv parmesanost.
- 3. Svamp- och baconrisotto:** Hetta upp ½ tsk neutral olja i en rymlig stekgryta. Fräs kalkonbacon ca 3 min, tills den fått fin färg och är knaprig. Lägg upp på en tallrik.
- 4.** Fräs schalottenlök i stekgrytan tills den mjuknat. Tillsätt ½ tsk neutral olja till grytan och fräs champinjoner ca 3 min, tills de har fått fin färg. Blanda ner risottoris och fräs ytterligare ca 2 min.
- 5.** 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. Blanda ner bacon och hälften av den rivna parmesanosten i risotton precis innan servering. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
- 6.** Servera bacon- och svamprisotton toppad med resten av den rivna parmesanen och ruccola.