



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

14

## Risotto med ugnsrostade gulbeter, champinjoner och pinjenötter

### Ugnsrostade gulbeter

- Gulbeta 2 st
- 🏠 Neutral olja 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st

### Risotto

- Grönsaksbuljong 1 påse
- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Tanelli hårdost, (20 g) 1 st
- Risottoris 150 g
- Vitt matlagningsvin 1 dl
- 🏠 Vatten 5 dl
- 🏠 Olivolja ½ msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

### Till servering

- Pinjenötter, 1 msk
- Champinjoner 200 g
- Bladpersilja 20 g
- 🏠 Flytande margarin 1 tsk

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Ugnsrostade gulbeter:** Skala och klyfta gulbeter. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med olivolja och lite salt. Rosta högt upp i ugnen ca 25 min, tills de mjuknat och fått fin färg.
3. **Risotto:** Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull. Dra från värmen. Finhacka schalottenlök och vitlök. Finriv Tanelliost.
4. Hetta upp olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök och risottoris ca 1 min. Tillsätt vitt matlagningsvin och låt koka in något.
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 riven ost i risotton precis innan servering. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. **Till servering:** Rosta pinjenötter i en torr och het stekpanna, ca 2 min. Spara stekpannan.
7. Skär champinjoner i mindre bitar. Hetta upp flytande margarin i den använda stekpannan och stek svampen ca 3 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
8. Grovhacka bladpersilja. Servera risotton med gulbeter och svamp. Toppa med pinjenötter och persilja.