



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chorizofrikadeller med saffransrisotto, parmesan och krispig fänkålssallad

Fänkålssallad

- Fänkål 1 st
- Persillade 1 tsk
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Saffransrisotto

- Kycklingbuljong 1 påse
- Gul lök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Risottoris 150 g
- Saffran 1 förp
- Riven parmesan 50 g
- 🏠 Vatten 6 dl
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Chorizofrikadeller i tomatsås

- Chorizofärs 200 g
- Tomat 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Tomatpuré 1 ½ msk
- Paprikapulver ½ förp
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vatten 2 dl
- 🏠 Salt 1 krm

- 1. Fänkålssallad:** Skär fänkål i tunna skivor. Lägg i en bunke med iskallt vatten. Håll av innan servering och lägg upp i en skål. Blanda med lite olivolja, vitvinsvinäger, persillade, salt och nymald svartpeppar.
- 2. Förberedelse saffransrisotto:** Koka upp vatten, kycklingbuljong och vitvinsvinäger i en liten kastrull. Dra från värmen. Finhacka gul lök och vitlök.
- 3. Saffransrisotto:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta och fräs gul lök och vitlök tillsammans med risottoris ca 1 min. Tillsätt saffran. 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. Förberedelse chorizofrikadeller i tomatsås:** Forma chorizofärs till ca 8 köttbullar. Tärna tomat och finhacka vitlök.
- 5. Chorizofrikadeller i tomatsås:** Stek köttbullarna i en stekpanna med lite olivolja ca 4 min. Plocka ur köttbullarna och lägg på en tallrik. Tillsätt tärnad tomat och finhackad vitlök. Fräs ca 1 min. Tillsätt tomatpuré, vatten, paprikapulver och salt. Låt sjuda ca 2 min. Lägg tillbaka chorizofrikadellerna i såsen och sjud ca 10 min, tills köttbullarna är helt genomstekta.
- 6. Blanda ner riven parmesan i saffransrisotton och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Servera direkt till chorizofrikadeller, tomatsås och fänkålssallad.**