



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citronrisotto med getostbakad fänkål och mandelspån

Getostbakad fänkål

- Fänkål 1 st
- Chèvre 50 g
- Bakplåtspapper 1 st

Citronrisotto

- Vatten 7 dl
- Grönsaksbuljong 1 påse
- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 2 klyftor
- Risottoris 150 g
- Citron 1 st
- Chèvre 50 g

Till servering

- Mandelspån 25 g
- Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Getostbakad fänkål:** Skär fänkål i tunna skivor. Lägg fänkål på en plåt med bakplåtspapper. Smula över getost och ringla över lite olivolja. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Baka mitt i ugnen ca 15 min, tills fänkålen är mjuk och har fått färg.
3. **Förberedelse citronrisotto:** Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull. Finhacka schalottenlök och vitlök.
4. **Citronrisotto:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och risottoris ca 3 min. Späd riset med den varma buljongen, lite i taget. När buljongen kokat in, tillsätt mer och fortsätt så tills all buljong kokat in eller riset känns mjukt. Rör om då och då.
5. Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet. Finriv getost. Ta risotton från värmen och rör ner getost, citronskal och pressad citronsaft (ca 1 msk). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera citronrisotto toppad med getostbakad fänkål, mandelspån (se tips!) och ruccola.

TIPS! Rosta gärna mandelspånen i en torr stekpanna ca 1 min!