



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citronrisotto med getostbakad fänkål och mandelspån

Getostbakad fänkål

- Fänkål 1 st
- Getost 50 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Citronrisotto

- Grönsaksbuljong 1 påse
- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 2 klyftor
- Risottoris 150 g
- Citron 1 st
- Getost 50 g
- 🏠 Vatten 7 dl
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Mandelspån 25 g
- Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Getostbakad fänkål:** Skär fänkål i tunna skivor. Grovriv getost. Lägg fänkål på en plåt med bakplåtspapper. Strö över riven getost och ringla över lite olivolja. Krydda med lite flingsalt och nymald svartpeppar. Baka mitt i ugnen ca 20 min, tills fänkålen är mjuk och har fått färg.
3. **Citronrisotto:** Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull. Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och risottoris ca 3 min.
4. 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!