



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

🕒 40 - 50 min 👤 2 PORTIONER

Points® värde per portion

11

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 1¼ dl
Vitt matlagningsvin 1 dl
Ruccola 30 g

🏠 Vatten ½ l

🏠 Neutral olja ½+½ tsk

- 1. Svamp- och baconrisotto:** Koka upp vatten 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 de fått fin färg och är knapriga. 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.** Häll på vitt matlagningsvin och låt det koka in. 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.