



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Sopp- og erterisotto, servert med stekt rosettkål og Grande Premium

Sopp- og erterisotto

200 g aromasopp

1 stk sjalottløk

½ stk kinesisk hvitløk

½ bunt salvie

1 pakke grønnsaksbuljong

1 pakke steinsoppulver

150 g risottoris

125 g grønne erter

½ pakke revet Grande Premium

¼ stk sitron

🏠 4–5 dl vann

🏠 ½ ss smør

Stekt rosettkål

1 pakke rosettkål

¼ stk sitron

Topping

½ pakke revet Grande Premium

1 pakke kjerneblanding

½ bunt salvie

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 soyasaus

- 1 Sopp- og erterisotto:** Børst soppen fri for jord, og del den i grove biter. Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll salvien, og grovhakk halvparten av bunten.
- 2 Sopp- og erterisotto, fortsettelse:** Kok opp 4–5 dl vann og bland inn grønnsaksbuljongen og steinsoppulveret. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og løken i 3–4 minutter, eller til soppen er gyllen. Tilsett risottorisen, hvitløken og den grovhakkede salvien, og stek videre i 1–2 minutter, eller til risottorisen er blank. Tilsett buljongvannet en øse av gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter neste øse. Gjenta dette til risottoen har kokt i 15–20 minutter og har ønsket konsistens. Risen skal helst ha litt tyggemotstand.
- 3 Stekt rosettkål:** Skyll rosettkålen. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek rosettkålen i 2–3 minutter på hver side, eller til den er mør. Krydre med litt salt og pepper, og press over litt saft fra sitronen.
- 4 Sopp- og erterisotto, fortsettelse:** Vend inn ertene i risottoen når det gjenstår 2–3 minutter av koketiden. Vend inn ½ ss smør og den revne Grande Premium-osten. Smak til med saft fra sitronen, soyasaus eller salt og nykvernet pepper før servering.
- 5 Topping:** Anrett risottoen og rosettkålen i dype tallerkener. Topp med den revne Grande Premium-osten og kjerneblandingen. Pynt med noen salvieblader ved servering.



TIPS! For ekstra god smak, tilsett en klunk hvitvin i risottoen, og la den koke inn før du tilsetter annen væske.