



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Aspargesrisotto med stekt sopp og mandelflak

Aspargesrisotto

125 g asparges
 1 stk sjalottløk
 1 stk hvitløksfedd
 1 pakke
 grønnsaksbuljong
 150 g risottoris
 1 pakke revet Grande
 Premium
 ½ stk sitron
 🏠 5 dl vann
 🏠 ½ ss smør

Topping

200 g sjampinjong
 1 pakke mandelflak
 1 stk hvitløksfedd
 125 g asparges
 1 bunt bladpersille

🏠 olje
 🏠 salt
 🏠 pepper

- 1 Forberedelser:** Kutt endene av aspargesene, og del dem i mindre biter. Skrell og finhakk sjalottløken og begge hvitløksfeddene. Børst soppen fri for jord, og del den i skiver.
- 2 Aspargesrisotto:** Kok opp 5 dl vann, og bland inn buljongen. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken og halvparten av hvitløken i omtrent 3 minutter, eller til løken begynner å bli blank. Vend inn risottorisene og stek videre i 1–2 minutter, eller til risen 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 15–18 minutter og har ønsket konsistens. Risen skal helst ha litt tyggemotstand.
- 3 Topping:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 4–5 minutter, eller til den er gyllen. Ha mandelflakene, resten av hvitløken og halvparten av aspargesen i pannen når det gjenstår 3 minutter av steketiden. Krydre med litt salt og pepper.
- 4 Aspargesrisotto, fortsettelse:** Når det gjenstår omtrent 5 minutter av koketiden til risottoen, vend inn halvparten av aspargesen, og la dem koke i risottoen. Vend inn den revede osten og omtrent ½ ss smør i risottoen, og smak til med sitronsaft, salt og pepper rett før servering.
- 5 Servering:** Skyll og grovhakk persillen. Topp risottoen med de stekte grønnsakene, mandelflakene og persillen.

Tips fra kokken: Hvitvin smaker nydelig i risottoen. Dersom du har hvitvin hjemme, kan du tilsette omtrent 1 glass hvitvin og la det koke inn i risen rett før du begynner å tilsette buljongvannet.