



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kantarell- og erterisotto, servert med smørstekt spisskål og Grande Premium-ost

## Kantarell- og erterisotto

200 g kantareller  
 1 stk sjalottløk  
 1 stk hvitløksfedd  
 ½ bunt salvie  
 150 g risottoris  
 1 pakke grønnsaksbuljong  
 125 g grønne erter  
 ½ pakke revet Grande Premium  
 ½ stk sitron  
 🏠 4–5 dl vann  
 🏠 1 ss smør

## Smørstekt spisskål

1 bit spisskål  
 ½ stk sitron  
 🏠 1 ss smør

## Topping

½ pakke revet Grande Premium  
 1 pakke kjerneblanding  
 ½ bunt salvie

🏠 olje  
 🏠 salt  
 🏠 pepper

- Kantarell- og erterisotto:** Børst kantarellene fri for jord, og riv dem i to. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll salvien, og grovhakk halvparten av bladene.
- Kantarell- og erterisotto, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og kantarellene i 3–4 minutter, eller til soppen er gyllen. Tilsett risottoris og den grovhakkede salvien, og stek videre i 1–2 minutter, eller til risottoris er blank. Tilsett grønnsaksbuljongen og 4–5 dl vann, litt etter litt, til risottoen har ønsket konsistens. Tilsett mer vann hvis risottoen blir for tørr, og la den småkoke i 15–20 minutter. Rør om innimellom.
- Smørstekt spisskål:** Del spisskålen i båter gjennom stilkfestet. Båtene skal være omtrent 3 cm tykke. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek spisskålbåtene i 2–3 minutter på hver side, eller til de har fått en gyllenbrun stekeskorpe. Krydre med litt salt og pepper, og press over litt saft fra sitronen.
- Kantarell- og erterisotto, fortsettelse:** Vend inn ertene i risottoen når det gjenstår 2–3 minutter av koketiden. Vend inn 1 ss smør og halvparten av den revne Grande Premium-osten. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper rett før servering.
- Topping:** Anrett risottoen og spisskålbåtene i dype tallerkener. Topp med resten av den revne Grande Premium-osten, kjerneblandingen og resten av salviebladene ved servering.

**Tips fra kokken:** Legg gjerne noen av de peneste kantarellene til side etter at de er stekt, og pynt retten med dem ved servering.