



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING



# Cremet risotto med tomat og bacon

## Det skal du bruge

150 g bacon  
1 fed hvidløg  
½ stk rødløg  
1 pose grøntsagsbouillon  
¾ dl hvidvin cooking wine  
150 g risottoris  
½ pakke bredbladet persille  
250 g cherrytomater  
50 g friskost

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Varm lidt olie i en stor gryde og steg baconen. Pil og pres imens hvidløg. Pil rødløg og skær i tynde skiver.
- 2 Opløs bouillon i 5 dl kogende vand. Tilsæt hvidvin og rør rundt til bouillon er helt opløst.
- 3 Kom hvidløg og rødløg i gryden med bacon og steg ved middel varme i 1-2 min. Tilsæt risottoris og steg videre i 2 min.
- 4 Tilsæt den varme bouillon til risottoen lidt ad gangen. Rør hele tiden i gryden til væsken er absorberet og risene kogt ca. 20 min. Risene må gerne have lidt bid.
- 5 Skyl persille og hak det groft. Skyl tomater og skær i kvarte.
- 6 Rør friskost i risottoen og tilsæt tomaterne. Kog videre 1 min. Smag til med salt og peber. Drys med persille og servér.

## Allergener

Laktose, Mælk, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.732 kj / 653 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	34,2 g
heraf mættede fedtsyrer	13,3 g
Kulhydrat	65,9 g
heraf sukkerarter	7,3 g
Protein	20,3 g
Salt	4,7 g
Kostfibre	2,4 g