



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinemedaljonger med trøffelrisotto og tomat- og ruccolasalat

Trøffelrisotto

½ stk sjalottløk
½ pakke risottoris
1 pakke hønsebuljong
½ pakke Grana Padano
½–1 pakke trøffelolje
4½ dl vann ^B
½ ss smør ^B

Svinemedaljonger

180 g indrefilet av svin

Ruccolasalat

50 g ruccola
1 stk tomat
½ pakke Grana Padano
½ stk sjalottløk
½ ss olivenolje ^B
½ ss eplesider-, rødvin- eller
hvitvinseddik ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Trøffelrisotto:** Skrell og finhakk hele sjalottløken til både risottoen og salaten. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halvparten av den finhakkede løken i omtrent 2 minutter, til løken er blank. Tilsett risottorisen, hønsebuljongen og 4½ dl vann. La risottoen småkoke i 15–18 minutter. Rør om innimellom. Riv halvparten av Grana Padano-osten over risottoen, og vend den og ½ ss smør inn i risottoen når den nærmer seg ferdig. Smak til med salt, pepper og trøffelolje.
- 2. Svinemedaljonger:** Del kjøttet i to og bruk for eksempel bunnen av en liten, ren kjele, og bank kjøttet lett sammen til to medaljonger. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side, og krydre med salt og pepper. La kjøttet hvile frem til servering.
- 3. Ruccolasalat:** Skyll ruccolaen og tomaten. Kutt tomaten i terninger, og resten av osten i tynne skiver. Ha ruccolaen i en serveringsskål, og vend inn resten av den finhakkede løken, tomaten, ½ ss olivenolje, ½ ss eddik og osteskivene.
- 4. Restetips:** Form kalde rester av risottoen til små boller som du panerer og steker til de er sprø utenpå og kremet inni. Server risottobollene med en god dip.