



Risotto med stegte jordskokker og markchampignon

Det skal du bruge

½ stk skalotteløg
150 g risottoris
½ dl hvidvin cooking wine
½ pose grøntsagsbouillon
1 stk rødløg
2 spsk rødvinseddike
2 pakker tanelli ost
1 pose rasp
1 pk bredbladet persille
½ stk citron
1 fed hvidløg
100 g markchampignon
1 pk bøgehatte
1 pk jordskokker
½ dl vand ^b
3 spsk sukker ^b

Det skal du selv have

olivenolie ^b
smør ^b
olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Risotto:** Pil og hak løg og svits det i lidt olivenolie i en stor gryde ved medium varme 1-2 min. uden det får farve. Tilsæt ris og vend godt rundt. Tilføj hvidvin og lad det koge ind. Opløs bouillon i 5 dl kogende vand. Tilsæt bouillon til risene lidt ad gangen, så det lige dækker. Lad det koge ind ved medium varme ca. 20 min. så væden opsuges af risene. Riv osten, så den er klar til senere.
- 2. Syltede rødløg:** Pil og skær rødløg i tynde skiver. Kog vand, vineddike og sukker op i en lille gryde. Kom løgene i gryden og kog med i 1 min. Sluk og lad dem trække i lagen.
- 3. Gremolata pangrattato:** Varm en stegepande op med lidt smør, tilsæt raspen og steg det i 2-3 min. til det er gyldent. Skyl persille og citron og pil hvidløg. Riv skallen af citron og hak persille og hvidløg fint. Bland rasp med persille, hvidløg og citronskal i en skål.
- 4. Stegte jordskokker og svampe:** Klargør svampene og skær dem i halve og skær bunden af bøgehattene. Skyl jordskokkerne grundigt og skær dem i små tern. Varm en stegepande op med lidt olie og ½ spsk smør. Steg jordskokkerne i 5 min. og tilsæt svampene. Steg videre i 3-4 min. til jordskokkerne er møre og gyldne. Smag til med salt og peber samt citronsaft.
- 5. Mantecatura/afrounding:** Når risottoen er let al dente blandes den med osten og ¾ spsk smør. Smag til med salt og peber.
- 6.** Top risotto med pangrattato og servér syltede rødløg til retten.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.