



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Italiensk svampprisotto med kalkonbacon, parmesan och mixsallad

Svamp- och baconrisotto

- Vatten 6 dl
- Vitvinsvinäger 1 msk
- Kycklingbuljong 1 påse
- Gul lök 1 st
- Champinjoner 200 g
- Kalkonbacon 100 g
- Riven parmesan 50 g
- Olja 1+1 tsk
- Risottoris 150 g
- Mixsallad 30 g

Att ha hemma ●

Olja, Vatten,
Vitivinsvinäger

1. **Svamp- och baconrisotto:** Koka upp vatten, vitvinsvinäger och kycklingbuljong i en kastrull. Håll buljongen varm.
2. **Förberedelser:** Finhacka gul lök. Skiva champinjoner och kalkonbacon.
3. **Svamp- och baconrisotto:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekgryta. Fräs kalkonbacon ca 3 min, tills den fått fin färg och är knaprig. Lägg upp på en tallrik.
4. Fräs löken i stekgrytan tills den mjuknat. Tillsätt liter mer neutral olja till grytan och fräs champinjoner ca 3 min, tills de har fått fin färg. Blanda ner risottoris och fräs ytterligare ca 2 min.
5. Späd riset med buljongen, lite i taget. När det kokat in, tillsätt mer buljong och fortsätt så tills all buljong är slut eller riset känns mjukt, rör om då och då. Blanda ner bacon och hälften av den rivna parmesanosten i risotton precis innan servering. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Servera italiensk svamp- och baconrisotto toppad med resten av parmesanen och mixsallad.