



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Risotto med røget laks, rucola og citron

Det skal du bruge

1 pose grøntsagsbouillon
½ stk løg
1 fed hvidløg
150 g risottoris
150 g røget laks (har været frosset)
½ stk citron
30 g rucola
75 g friskost

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Opløs bouillon i 5 dl kogende vand. Pil løg og hak fint. Pil og pres hvidløg.
2. Steg løg i olie i en tykbundet gryde. Tilsæt hvidløg og ris og svits forsigtigt under omrøring ca. 2-3 min. til både løg og ris er blanke.
3. Hæld ca. halvdelen af bouillon i. Lad koge under omrøring til væden er optaget. Tilsæt mere bouillon og rør jævnlgt. Kogetiden er i alt 15-18 min. uden låg.
4. Skær laks i strimler. Riv citronskal fint. Skyl og tør rucola.
5. Tilsæt friskost til risottoen og sørg for, at det ikke koger. Bland laks og citronskal i. Smag til med lidt citronsaft, salt og peber.
6. Drys rucola over risottoen og servér rygende varm.