



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Risotto med fersk salsicciapølse og salvie- og balsamicobakte grønnsaker

Salvie- og balsamicobakte grønnsaker

300 g gulrøtter
1 stk rødløk
1 bunt salvie
1 pakke balsamicovinaigrette

Risotto

1 pose hvitvinseddik 15ml
1 pakke oksebuljong
150 g risottoris
1 pakke Grana Padano
6 dl vann ^B
½ ss smør* ^B

Salsicciapølse

300 g salsicciapølser

Servering

30 g ruccola

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Salvie- og balsamicobakte grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene i to på langs og deretter tvers over på skrå. Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel grønnsakene i en ildfast form, og vend inn balsamicovinaigretten, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter. Skyll salvien, og plukk bladene av stilkene. Vend salviebladene inn med grønnsakene når det gjenstår 5 minutter av steketiden.
3. **Risotto:** Ha 6 dl vann, 1 ss eddik og oksebuljongen i en kjele, og kok opp. Varm opp en annen kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek risen i 1–2 minutter, til den er blank. Tilsett buljongen, litt om gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter mer. Gjenta dette til risen har kokt i 12–14 minutter, og har ønsket konsistens (se tips). Riv Grana Padano osten på et rivjern. Vend osten og ½ ss smør inn i risottoen, og smak til med pepper.
4. **Salsicciapølse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Skjær små snitt i pølsene, og stek dem i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.
5. **Servering:** Skyll ruccolaen. Server risottoen med pølsene, og topp med de bakte grønnsakene og ruccolaen.



TIPS!

Tilsett litt mer vann hvis risottoen blir for tykk. Risottoen skal helst ha litt tyggemotstand og være lett rennende.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivennlig alternativ