



Aspargesrisotto med stegte svampe og mandelflager

Aspargesrisotto

250 g asparges
1 stk skalotteløg
1 fed hvidløg
1 pose grøntsagsbouillon
150 g risottoris
1 pk tanelli ost
½ stk citron
4½ dl kogende vand ^b
½ spsk smør ^b

Topping

200 g champignoner
1 pose mandelflager
hvidløg
asparges
1 pk bredbladet persille

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Knæk den nederste hårde del af asparges. Skær asparges i mindre stykker. Pil og hak skalotteløg og hvidløg fint. Rens svampene og skær i skiver.
- 2. Aspargesrisotto:** Opløs bouillon i kogende vand. Varm en gryde op til høj varme og kom lidt olie i. Steg skalotteløg og halvdelen af hvidløg ca. 3 min. til løget begynder at blive klare. Vend risottorisene i og steg videre i 1-2 min. til risene er glasagtige. Tilsæt bouillon lidt ad gangen og lad vandet koge næsten helt ind før du tilsætter næste portion. Gentag dette til risottoen har kogt i 15-18 min. og har ønsket konsistens. Risene skal helst have lidt tyggemodstand.
- 3. Topping:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og kom lidt olie i. Steg svampene i 4-5 min. til de er gyldne. Kom mandelflager, resten af hvidløget og halvdelen af aspargerne på panden, når der er 3 min. tilbage af stegetiden. Krydr med lidt salt og peber.
- 4. Aspargesrisotto - fortsat:** Vend resten af aspargsen i risottoen, når der er ca. 4 min. tilbage af kogetiden. Riv osten fint. Vend ost og smør i risottoen og smag til med citronsaft, salt og peber lige før servering.
- 5. Servering:** Skyl og hak persille groft. Top risottoen med de stegte grøntsager, mandelflager og persille.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.