



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Saffransrisotto med dillmarinerade räkor, fänkål och brynt smör

Risotto

- Vatten 5 dl
- Grönsaksbuljong 1 påse
- Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
- Gul lök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Risottoris 150 g
- Tomatpuré ½ förp
- Saffran 1 förp
- Riven parmesan 50 g

Dillmarinerade räkor

- Dill 20 g
- Vitlök ½ klyfta
- Räkor (300g) 1 förp

Fänkålssallad

- Fänkål 1 st
- Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
- Salt 2 krm

Brynt smör

- Smör 25 g

Att ha hemma ●

- Olivolja, Salt, Smör, Vatten

1. Koka upp vatten, grönsaksbuljong och vitvinsvinäger i en liten kastrull. Dra från värmen.
2. **Risotto:** Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök och risottoris ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och saffran. 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.
3. **Dillmarinerade räkor:** Finhacka dill (spara eventuellt några dillvippor till garnering). Blanda dill, pressad vitlök och lite olivolja i en bunke. Häll av räkorna. Blanda ner räkorna i bunken.
4. **Fänkålssallad:** Strimla eller hyvla (gärna på mandolin) fänkål så tunt som möjligt. Lägg i en skål och blanda med vitvinsvinäger, lite olivolja och salt.
5. **Brynt smör:** Hetta upp smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg är det klart.
6. **Risotto:** Blanda ner riven parmesanost i risotton precis innan servering. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. Servera saffransrisotto i två tallrikar. Toppa med marinerade räkor och fänkålssallad. Ringla över brynt smör och garnera eventuellt med några dillvippor.