



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Risotto med fisk og fennikel

Det skal du bruge

1 stk skalotteløg
1 fed hvidløg
1 stk fennikel
150 g risottoris
½ dl hvidvin cooking wine
½ pose grøntsagsbouillon
2 stk hvid fisk (har været frosset)
2 pakker tanelli ost
½ pk bredbladet persille
½ pk dild, frisk
50 g salatmix toscana
½ pose sennepsvinaigrette

Det skal du selv have

smør ^b
salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b
olie ^b
mel* ^b

^b basisvare

1. Pil løg og hvidløg og hak fint. Skær top og bund af fennikel, del den og skær i tern.
2. **Risotto:** Svits løg, hvidløg og fennikel i lidt olivenolie i en stor gryde ved medium varme 1-2 min. Tilsæt ris og vend godt rundt. Tilføj hvidvin og lad det koge ind. Opløs bouillon i 5 dl kogende vand. Tilsæt bouillon til risene lidt ad gangen, så det lige dækker. Lad det koge ind ved medium varme ca. 20 min. så væden opsuges af risene.
3. **Fisk:** Varm imens en stegepande op med lidt olie. Vend fisken i mel og krydr med salt og peber. Steg 2-3 min. på hver side og sæt til side.
4. Riv osten fint. Skyl persille og dild og hak det fint.
5. **Mantecatura/afrunding:** Bland osten, ½ spsk smør og hakkede krydderurter i risottoen, når den er let al dente. Smag til med salt og peber.
6. **Salat:** Kom salaten i en skål og vend den med sennepsvinaigrette.
7. Servér risottoen med den stegte fisk og salaten.