



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sopprisotto med grønne asparges og paprika, hvitløksolje og fersk mozzarella

## Sopprisotto

½-1 pakke  
sopp-/porcinipulver  
½-1 pakke grønnsaksbuljong  
1 stk sjalottløk  
100 g sjampinjong  
½ stk sitron  
150 g risottoris  
1 pakke revet Grande  
Premium  
7 dl vann <sup>B</sup>  
1 ss smør\* <sup>B</sup>

## Grønnsaker

1 stk rød paprika  
100 g asparges

## Hvitløksolje

1 stk hvitløksfedd  
50 g spinat  
1 dl olje <sup>B</sup>

## Topping

125 g mozzarella  
½ stk sitron

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- Sopprisotto:** Kok opp 7 dl vann sammen med soppulveret og buljongen. Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen for eventuelle jordrester og kutt dem i små terninger. Skyll og finriv skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern, og legg det til side.
- Sopprisotto, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek risottorisen i 1-2 minutter, eller til den er blank. Ha i løken og soppen, og stek det hele videre i ett minutt. Tilsett buljongvannet en øse av gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter neste øse. Gjenta dette til risottoen har kokt i 15-18 minutter, og har ønsket konsistens. Risen skal helst ha litt tyggemotstand. Tilsett litt mer vann om risottoen blir for tykk. Vend inn den revne osten og 1 ss smør, og smak til med saft fra sitronen, salt og pepper rett før servering.
- Grønnsaker:** Skyll paprikaen og aspargesene. Rens og del paprikaene i strimler. Knekk av den nederste trevlete delen på aspargesene, og kutt resten i tykke skiver på skrå. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene under omrøring i omtrent 3 minutter, og krydre med litt salt og pepper.
- Hvitløksolje:** Skrell hvitløken og skyll spinaten. Bruk resten av buljongvannet fra steg 2, og kok spinaten i vannet i omtrent 2 minutter. Sil av vannet og ha spinaten i et litermål, sammen med hvitløken og 1 dl olje. Kjør det hele sammen med en stavmikser til en jevn, grønn olje.
- Topping:** Tørk og riv mozzarellaen. Spre risottoen på tallerkener, og topp med paprikaen, aspargesen, sitronskallet og mozzarellaen, og ringe over hvitløksoljen.



## TIPS!

Risottoen skal på samme måte som pastaen serveres med litt tyggemotstand, også kalt al dente, og med en tyktflytende konsistens.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernærslutt alternativ