



Billedet kan avvige noget fra opskriften.

# Risotto med hvide og grønne asparges toppet med rucola

## Grøntsager

1 stk skalotteløg  
250 g hvide asparges  
100 g grønne asparges

## Risotto

150 g risottoris  
1 pose hvidvin cooking wine  
1 pose grøntsagsbouillon  
olivenolie <sup>b</sup>  
5 dl vand <sup>b</sup>

## Mantecatura/afrundning

2 pakker tanelli ost  
1 spsk smør <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

## Servering

30 g rucola  
2 spsk citronsaft  
1 spsk olivenolie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Grøntsager:** Hak skalotteløg fint. Skræl de hvide asparges, men undgå at skrælle hovedet. Knæk bunden af begge slags og del resten i 4-5 stykker.
- 2. Risotto:** Varm lidt olivenolie op i en sautépande eller gryde. Sautér skalotteløg og risottoris ca. 2 min. Tilsæt hvidvin og lad det koge ind. Bland bouillon i og tilsæt vand lidt ad gangen, men kom først mere på, når det første vand er kogt ind. Fortsæt til al vandet er brugt. Lad koge ca. 20 min. i alt eller til risene er bløde. Rør af og til. Kom aspargesene i de sidste 5 min. af kogetiden og læg låg på.
- 3. Mantecatura/afrundning:** Riv osten fint. Bland ost og smør i risottoen, når den er let al dente. Smag til med salt og peber. Rør det godt rundt, kom låg på og lad det trække 1 min.
- 4. Servering:** Skyl rucola og kom det i en skål. Vend sammen med citronsaft og olivenolie. Anret risotto i skåle og top med rucola.