



Billedet kan afvige 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 ^b
5 dl vand ^b

Mantecatura/afrundning

2 pakker tanelli ost
1 spsk smør ^b
salt ^b
peber ^b

Servering

30 g rucola
2 spsk citronsaft
1 spsk olivenolie ^b

^b 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.