



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Aspargesrisotto med stekt sopp og mandelflak

Aspargesrisotto

125 g asparges
1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke grønnaksbuljong
150 g risottoris
1 pakke revet Grande Premium
½ stk sitron ^B
½ ss smør* ^B

Topping

200 g sjampinjong
1 pakke mandelflak
1 stk hvitløksfedd
125 g asparges
1 bunt bladpersille

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Aspargesrisotto, forberedelse:** Kutt endene av alle aspargesene, og del dem i mindre biter. Skrell og finhakk sjalottløken og begge hvitløksfeddene. Børst soppen fri for jord, og del den i skiver.
- 2. Aspargesrisotto:** Kok opp 5 dl vann og buljongen i en kjele. Varm opp en annen kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken og halvparten av hvitløken i omtrent 3 minutter, eller til løken begynner å bli blank. Vend inn risottorisen og stek videre i 1–2 minutter, eller til risen er blank. 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.
- 3. Topping:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 4–5 minutter, eller til den er gyllen. Ha mandelflakene, resten av hvitløken og halvparten av aspargesen i pannen når det gjenstår 3 minutter av steketiden. Krydre med litt salt og pepper.
- 4. Aspargesrisotto, fortsettelse:** Når det gjenstår omtrent 4 minutter av koketiden til risottoen, vend inn resten av aspargesen, og la dem koke sammen med risottoen. Vend inn den revne osten og omtrent ½ ss smør, og smak til med sitronsaft, salt og pepper rett før servering.
- 5. Servering:** Skyll og grovhakk persillen. Topp risottoen med de stekte grønnsakene, mandelflakene og persillen.