



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitronrisotto med chevrebakt fennikel, mandler og varme multibrød

Chevrebakt fennikel

1 stk fennikel
60–120 g chevre

Sitronrisotto

1 pakke grønnsaksbuljong
1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
½ stk sitron
150 g risottoris
½ pakke revet Grande Premium
7 dl vann ^B

Til servering

2 stk rustikke multibrød
60 g ruccola
1 pakke mandelflak
½ pakke revet Grande Premium

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Chevrebakt fennikel:** Skyll fennikelen og kutt den i tynne skiver. Ha fennikelskivene utover et stekebrett med bakepapir og vend inn litt olje, salt og pepper. Smuldre chevren over fennikelen, og bak det hele i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til fennikelen er gyllen og myk.
3. **Sitronrisotto:** Kok opp 7 dl vann i en kjele og ha i buljongen. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll sitronen godt, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Varm opp en kjele til middels høy varme og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og risottorisen i omtrent 3 minutter, eller til løken og risen er blank.
4. **Sitronrisotto, fortsettelse:** Spe risen med den varme buljongen, litt og litt. Når buljongen har kokt inn i risen, tilsettes mer buljong. Rør om i risen av og til. Fortsett slik til all buljongen er kokt inn eller risen er ferdig. Ta risottoen fra varmen og vend inn halvparten av den revne osten. Smak til risottoen med revet sitronskall, sitronsaft, litt salt og pepper.
5. **Til servering:** Stek multibrødene i ovnen som anvist på pakken. Skyll og tørk ruccolaen. Ha mandelskivene i en liten serveringskål (se tips).
6. Server sitronrisottoen med den chevrebakte fennikelen og brødene, og topp med ruccolaen, mandelskivene og resten av den revne osten.



Rist mandelskivene i en tørr stekepanne for ekstra god og nøttete smak.