



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 ^B
1 ss smør* ^B

Grønnsaker

1 stk rød paprika
100 g asparges

Hvitløksolje

1 stk hvitløksfedd
50 g spinat
1 dl olje ^B

Topping

125 g mozzarella
½ stk sitron

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B 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 allernaivenlia alternativ