



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Svamprisotto med ruccola och vitlöksstekta champinjoner

### Svamprisotto

Bananschalottenlök 2 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Champinjoner 100 g  
 ● Vatten 4 dl  
 Grönsaksbuljong 1 förp  
 ● Olivolja 1 msk  
 Risottoris 150 g  
 Vitt matlagningsvin 1 dl  
 Tanelli hårdost 2 st

### Vitlöksstekta champinjoner

Champinjoner 100 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 ● Salt 1 krm

### Till servering

Ruccola 30 g

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

- 1. Svamprisotto:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Grovhacka champinjoner.
- Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en kastrull.
- Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och champinjoner ca 3 min. Tillsätt risottoris och stek ytterligare 1 min.
- Tillsätt vitt matlagningsvin till grytan och låt koka in. Späd riset med den varma buljongen, lite i taget. När buljongen kokat in, tillsätt mer och fortsätt tills all buljong kokat in eller riset känns mjukt. Rör om då och då.
- 5. Vitlöksstekta champinjoner:** Kvarta champinjoner. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekpanna och stek champinjonerna med pressad vitlök ca 3 min på hög värme, tills de har fått fin färg. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
- 6. Svamprisotto:** Finriv Tanelliost. Vänd ner den rivna osten i risotton (spara lite till servering). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Toppa svamprisotton med vitlöksstekta champinjoner, riven ost och ruccola.