



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Caprese-risotto med cherrytomater, fersk mozzarella og pinjekjerner

Balsamicomarinerte cherrytomater

1 pakke røde cherrytomater
1 pakke balsamicovinaigrette

Risotto

1 stk sjalottløk
½ stk hvitløksfedd
150 g risottoris
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pose hvitvinseddik 15ml
4–5 dl vann ^B
1 ss smør* ^B

Salat

1 pakke pinjekjerner
100 g spinat
1 stk grønt eple

Servering

1 bunt bladpersille
1 pakke fersk mozzarella

olivenolje ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Balsamicomarinerte cherrytomater: Skyll og kutt cherrytomatene i to, og ha dem i en skål. Vend inn balsamicovinaigretten, og krydre med salt og pepper.

2. Risotto: Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Varm opp en mellomstor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken og hvitløken i omtrent 1 minutt, eller til løken er blank. Tilsett risottorisen, buljongen, eddiken og 4–5 dl vann. La risottoen småkoke i 15–18 minutter. Rør i risen av og til. Tilsett 1 ss smør mot slutten. Smak til med salt og pepper.

3. Salat: Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og rist pinjekjernene i omtrent 30–60 sekunder, til de er gylne. Skyll og tørk spinaten. Skyll og kutt eplet i to, og så i tynne skiver. Ha spinaten i en salatbolle, og vend inn pinjekjernene og epleskivene. Topp salaten med litt olivenolje.

4. Servering: Skyll, tørk og finhakk persillen. Topp risottoen med cherrytomatene og persillen, og riv mozzarellaen over. Server salaten til retten.