



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risotto ai funghi - svamprisotto med mozzarella och vitlöksolja

Svamprisotto

- Vatten 6 dl
- Grönsaksbuljong 1 förp
- Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Champinjoner 100 g
- Tanelli hårdost 2 st
- Risottoris 150 g
- Porcini mix 1 påse
- Smör* 1 msk

Ugnsrostade grönsaker

- Röd paprika 1 st
- Zucchini 1 st
- Bakplåtspapper 1 st

Vitlöksolja

- Vitlök 1 klyfta
- Babyspenat 50 g
- Olja 3 msk
- Salt ½ krm

Topping

- Mozzarella 1 förp

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Olja, Salt, Smör*, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Förberedelse svamprisotto:** Koka upp vatten, grönsaksbuljong och vitvinsvinäger i en kastrull. Dra från värmen. Finhacka schalottenlök och vitlök. Dela champinjoner i mindre bitar. Finriv Tanelli hårdost.

3. **Vitlöksolja:** Värm upp olja i en liten kastrull, dra från värmen. Finriv vitlök och lägg i en mixerbunke. Tillsätt babyspenat och salt. Häll försiktigt den ljumna oljan i mixerbunken. Mixa slät med stavmixer.

4. **Svamprisotto:** Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök och champinjoner ca 4 min. Tillsätt lite mer olivolja och risottoris, fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt porcini mix och hälften av buljongen.

5. När det kokat in, tillsätt mer buljong och fortsätt så tills all buljong är slut eller riset känns mjukt (ca 20 min), rör om då och då. Blanda ner smör och rivna osten i risotton precis innan servering. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

6. **Ugnsrostade grönsaker:** Skär röd paprika och zucchini i grova bitar. Fördela grönsakerna på en ugnsplåt med bakplåtspapper och ringla över lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta grönsakerna högt upp i ugnen i ca 15 min, eller tills de är mjuka.

7. Bryt mozzarellan i mindre bitar. Servera svamprisotto toppad med de rostade grönsakerna, mozzarella och vitlöksolja.

TIPS! Risotton ska på samma sätt som pasta serveras med lite tuggmotstånd, även kallat "al dente", och med en krämig konsistens.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ