



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Risotto ai funghi con verdure, mozzarella e olio all'aglio

Det skal du bruge

1 pose porcini/karl johan mix
½ pose grøntsagsbouillon
½ stk skalotteløg
100 g champignoner
1 pk tanelli ost
1 stk rød peber
½ stk squash
150 g risottoris
1 fed hvidløg
50 g babyspinat
1 stk frisk mozzarella

Det skal du selv have

olie ^b
smør ^b
olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Forberedelse:** Bland porcini mix og bouillon med 6 dl vand i en gryde og kog op. Pil og hak skalotteløg fint. Rens svampene for evt. jordrester og skær dem i små tern. Riv Tanelli osten fint.
3. **Bagte grøntsager:** Skyl peberfrugt og squash. Rens og skær peberfrugt i grove stykker. Del squashen på langs og skær den i tykke skiver. Fordel grøntsagerne på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olivenolie, salt og peber. Bag grøntsagerne i ovnen 15-20 min. til de er møre og gyldne.
4. **Risotto ai funghi:** Varm lidt olie op i en gryde ved høj varme. Steg risottorisene i 1-2 min. til de er blanke. Tilføj løg og svampe og steg videre i 1 min. Tilsæt bouillon lidt ad gangen og lad det koge næsten helt ind før du tilsætter mere. Gentag til risottoen har kogt i 15-18 min. og har ønsket konsistens. Risen skal helst have lidt bid i. Kom lidt mere vand ved, hvis risottoen bliver for tyk. Vend den revne ost og 1 spsk smør i og smag til med salt og peber.
5. **Olio all'aglio:** Pil hvidløg og skyl spinaten. Kog spinat ca. 1 min. gerne i resten af bouillon, hvis du har mere tilbage. Si vandet fra og kom spinaten i et litermål sammen med hvidløg og ¾ dl olie. Blend det sammen med en stavmixer til en jævn, grøn olie.
6. **Topping:** Dræn og pluk mozzarella i mindre stykker. Top risottoen med bagte grøntsager, mozzarella og hvidløgsolie. Buon appetito!



TIPS!

Risottoen skal på samme måde som pasta serveres med lidt bid i, også kaldet "al dente", og med en tyktflydende konsistens.