



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

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

Det skal du bruge

1 pose svampefond
½ pose grøntsagsbouillon
½ stk skalotteløg
75 g champignoner
1 pakke tanelli ost
1 stk rød peber
½ stk squash
150 g risottoris
1 fed hvidløg
50 g babyspinat
1 stk frisk mozzarella

Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
- 2** **Forberedelse:** Bland svampefond 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.

Allergener

Laktose, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.600 kj / 860 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	54,7 g
heraf mættede fedtsyrer	15,9 g
Kulhydrat	68,4 g
heraf sukkerarter	8,3 g
Protein	23,6 g
Salt	1,8 g
Kostfibre	3,7 g