



ca-al82

Saffransrisotto med brysselsallad och hyvlad parmesean

 40 min

INGREDIENSER

Saffransrisotto

Apelsin ½ st
Chili flakes 1 krm
Bananschalottenlök 1 st
Risottoris 150 g
Saffran 1 förp
♣ Vatten 6 dl
♣ Grönsaksbuljong 1 tärning
♣ Vitlök 1 klyfta
♣ Olivolja
♣ Salt
♣ Svartpeppar

Brysselsallad

Rött äpple 1 st
Brysselkål ½ förp
Mandelspån 25 g
♣ Smör
♣ Salt
♣ Svartpeppar

Till servering

Granatäpple ½ st
Hyvlad parmeseanost 1 förp

- 1 Saffransrisotto:** Tvätta apelsinen i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda med pressad apelsinsaft, vatten, smulad grönsaksbuljong och chili flakes i en kastrull. Låt koka upp.
- 2** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och risottoris ca 1 min. Tillsätt saffran.
- 3** Späd riset med buljongen, lite i taget. När det kokat in, tillsätt mer buljong och fortsätt så tills all buljong kokat in eller riset känns mjukt. Rör om då och då. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4 Brysselsallad:** Finstrimla rött äpple och lägg i kallt vatten. Skär bort roten på brysselkålen och plocka de yttre bladen. Halvera innanmätet.
- 5** Hetta upp en torr stekpanna och rosta mandelspån. Lägg i en skål.
- 6** Hetta upp lite smör i den använda stekpannan och stek brysselkål (både innanmäte och blad) med lite salt och nymald svartpeppar ca 2 min. Lägg i skålen med mandel och blanda med strimlat äpple.
- 7** Rulla granatäpplet med tryck mot arbetsbänken. Halvera och pilla ur kärnorna.
- 8** Blanda ner hälften av parmeseanen i risotton. Servera saffransrisotto toppad med brysselsallad, granatäppelkärnor och resten av parmeseanen.