



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Krämig parmesanrisotto med bakade tomater och dillmarinerade räkor

## Risotto

Vatten 5 dl  
Kycklingbuljong 1 tärning  
Vitvinsvinäger 1 msk  
Bananschalottenlök 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Olivolja 1 msk  
Risottoris 150 g  
Parmesanost 1 bit  
Salt

## Dillmarinerade räkor

Dill 20 g  
Räkor 1 förp  
Vitlök 1 klyfta  
Olivolja 1 msk

## Bakade tomater

Tomat 2 st  
Olivolja 1 msk  
Salt 1 krm  
Socker 1 krm

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka upp vatten, smulad kycklingbuljong och vitvinsvinäger i en kastrull. Dra från värmen.
3. **Risotto:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök och risottoris ca 2 min. Späd riset med buljongen, lite i taget. När det kokat in, tillsätt mer buljong och fortsätt så tills all buljong är slut eller riset känns mjukt, rör om då och då.
4. **Dillmarinerade räkor:** Hacka hälften av dillen (spara resten till servering). Häll av räkor. Blanda räkor, dill, pressad vitlök och olivolja i en bunke. Låt dra tills servering.
5. **Bakade tomater:** Klyfta tomater och lägg i en ugnform. Ringla på lite olivolja. Strö på salt och socker. Rosta högt upp i ugnen ca 10 min, tills tomaterna fått fin färg.
6. **Risotto:** Finriv parmesan. Blanda ner riven parmesan och bakade tomater i risotton. Smaka eventuellt av med lite salt.
7. Servera risotton toppad med dillmarinerade räkor. Toppa med resten av dillen.