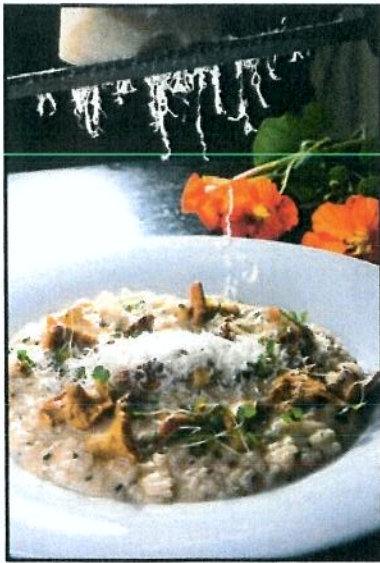


Kantarellrisotto



Ingredienser

4 pers

200 g risottoris
300 g rensede kantareller
2 dl hvitvin
2 hvitløkfedd, finhakket
2 sjalottløk, finhakket
2 ss olivenolje
2 ss smør
8 dl varm grønnsaksbuljong
2 håndfuller revet parmesan
salt og kvernet pepper
smør til steking av sopp
ekstra parmesan til servering

Fremgangsmåte

Bruk en vid kjele og fres hvitløk og sjalottløk i olivenolje et par minutter. Pass på varmen og rør hele tiden. Løken skal ikke få farge, bare bli myk.

Rør inn risen og rør til risen blir blank.

Hell i vinen og la det koke til væsken har trukket inn i risen. Spe med en stor øse varm buljong. Rør jevnt og trutt til væsken igjen har trukket inn i risen. Fortsett sånn, spe og rør, til risen er mør, men fortsatt har litt tyggemotstand. Det tar ca. 20 minutter.

Tilsett revet parmesan og smør. Smak til med salt og pepper.

Stek soppen i smør og krydre med salt og pepper.

Bland halvparten inni risottoen og server resten av soppen på toppen. Riv over litt ekstra parmesan ved servering.