

Risotto med svampe og parmesan



2 personer



60 minutter



Marts 2024

Ingredienser

- 300 gr risottoris
- 500 gr blandede svampe
- 50 gr smør
- 2 dl hvidvin
- 1 liter grøntsagsbouillon
- 2 skalotteløg, hakket
- 2 fed hvidløg, knust
- 100 gr parmesan, revet
- frisk persille
- salt/peber
- smagsneutral olie

Rens svampe og skær dem i skiver. Jeg har brugt kantareller og champignon, til info. Du kan sagtens bare bruge champignon. Steg halvdelen af svampene, sammen med løg og hvidløg, i olien i et par minutter.

Nu tilsætter du risene, og får dem godt vendt rundt, så de får absorberet olien og væden fra svampene i cirka 5 minutter. Herefter tilsætter du hvidvinen og rører til den er fordampet. Nu begynder det sjove: Tilsæt bouillon lidt efter lidt, så den arbejdes godt ind i risene under omrøring. Du må ikke gå fra din risotto, og du skal røre hele tiden.

Imens steger du den sidste halvdel af svampene i en klat smør på en separat pande [ikke medregnet i de 50 gr], salt og peber.

Færdiggør din risotto og tilsæt smør og parmesan, når du er tilfreds med konsistens og bid i risene. Rør rundt i yderligere et par minutter. Smag til med salt og peber og fordel risottoen i 2 skåle. Top af med de stegte svampe og frisk persille.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagneforalle

BUBBLES MATTER