

Risotto med fjerkræ og stegte asparges



4 personer



60 minutter



Maj 2024

Ingredienser

- 300 gr fjerkræ, fx and- el. kyllingebryst
- 200 gr grønne asparges
- 200 gr risottoris
- 2 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 1 dl tør hvidvin
- 8 dl andefond eller kyllingefond/bouillon
- 50 gr koldt smør
- 50 gr revet parmesan
- 50 gr valnødder
- frisk persille
- 2 spsk smagsneutral olie
- salt/peber

Til info har jeg brugt vildand til retten på billedet, men opskriften matcher både and og kylling

Start med at klargøre alle grøntsager: Skyl asparges, knæk dem af ved roden, men lad dem være hele til stegning, hak skalotteløg i fine tern, knus hvidløgsfed og hak persille. Skær fjerkræ i fine slices og vend dem med lidt olie, salt og peber- i en skål for sig.

I en gryde sauterer du skalotteløg og hvidløg, i olien, med salt og peber. Tilføj risottoris og lad dem steges med i et par minutter, så de kan absorbere lidt smag fra løg og hvidløg. Tilsæt hvidvin, og når den er fordampet, tilsætter du halvdelen af din fond/bouillon, og tilsætter først det sidste, når første halvdel er absorberet. Når den sidste halvdel af fond/bouillon er absorberet, monterer du risottoen med parmesanen - og til sidst den kolde smør. Vend det hele i et par minutter og smag til med salt og peber.

Imens du laver din risotto, steger du dine asparges og valnødder på en pande ved høj varme. Når de er stegte/ristede, tager begge over på et skærebræt og snitter dem, så de er klar. Nu skruer du ned på middel varme og steger dit fjerkræ af i samme pande.

Servér i en dyb skål, hvor du først fordeler risottoen, så fjerkræ, asparges, valnødder og persille.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE