



Mama  
Brown

## Månedens opskrift (2 personer – 60 min.)

### *Risotto med svampe og ristet parmaskinke*



Oktober 2022

#### Ingredienser

200 g risotto ris  
200 g parmaskinke  
100 g svampe af eget valg  
2 skalotteløg, finthakket  
2 fed hvidløg, knust  
1 liter okse- eller kalve-  
bouillon  
1 dl hvidvin [gerne en tør]  
50 g parmesan af høj kvalitet  
1 spsk olivenolie  
Frisk forårsløg  
Salt og peber.

**Denne ret varmer helt ud i fingerspidserne - og den matcher boblerne i dit glas perfekt.**

Blancher løg og hvidløg i en gryde med lidt olie og smør. Tilsæt ris, hvidvin og 2 dl bouillon og rør roligt rundt til risene har suget væden til sig. Lidt efter lidt tilsætter du bouillon, indtil risene er møre og lækre. Imens rister du parmaskinke i ovnen ved 180 grader varmluft, til det er sprødt. Rør nu friskrevet parmesan i risene.

Anret i en dyb tallerken, top af med din ristede parmaskinke og friske forårsløg [tilsæt endelig gerne endnu flere krydderurter].

Lad smørret boble op på en stegepande og vend dine stykker med torsk i hvedemel, hvorefter de skal på panden straks. Steg dem ved middel varme, i det boblende smør, til de er gyldne. Den kolde fløde piskes sammen med peberrod, salt og peber med et piskeris. Hvis dit varme tilbehør og torsk ikke klar - så stil fløden på køl.

TIP! Er du vegetar, erstatter du blot parmaskinke med vegetarisk bacon fra fx Den Grønne Slagter, ristet i ovn eller på panden.

Velbekomme og salut!

Se flere opskrifter på [mamabrown.dk](http://mamabrown.dk)

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE