

Sopprisotto

Slik gjør du:

La soppen ligge i bløt i buljongen i 10 minutter. Varmes deretter sakte opp til kokepunktet. Sil av soppen og hell buljongen tilbake i kjelen.

Smelt halvparten av smøret med oljen i en stor kjele. Ha i løk og hvitløk, stek til det er blankt og mykt.

Hel i risen og rør til den er dekket av olje/smør.

Hell en øse buljong over og rør til all væske er absorbert. Forsett med en ny øse etc. Risottoen skal koke i alt 20 minutter til all væske er absorbert.

Hakk sopp i biter.

Tilsett sopp, vin, resten av smøret og parmesan.

Krydre og rør forsiktig over svak varme i 2 minutter.

Ingredienser

- 1 l buljong av høns eller grønnsaker
- 50 g tørket sopp
- 25 g smør
- 1 ss olivenolje
- 1 finhakket fedd hvitløk
- 1 finhakket løk
- 300 g langkornet ris
- ¾ dl hvitvin eller vermouth
- 75 g parmesan
- Salt & pepper