

Risotto med västerbottenost, kräftstjärtar och brynt dillsmör

Risotto

8 dl arborioris
4 st finhackad schalottenlök
5 dl vitt vin (alt. matlagingsvin)
1 liter grönsaksbuljong
1 påse riven västerbottensost
salt och peppar

Brynt dillsmör

100 g smör
dill finhackad färsk eller frusen

Kräftstjärtar

350 g avrunna kräftstjärtar