

## **Risotto med rökt sidfläsk, kantareller och sparris**

### **Till Risotton:**

2 matskedar olivolja  
3 scharlottenlökar, finhackade  
1 vitlöksklyfta, finhackad  
4 deciliter arborioris  
2 deciliter torrt vitt vin  
12 deciliter höns- eller grönsaksbuljong  
2 deciliter finriven parmesan  
2 matskedar smör  
250 gram rökt sidfläsk, tärnad  
salt och peppar

### **Till vitlöks- och persilja vinägg:**

1 vitlöksklyfta  
1 deciliter olivolja  
1 näve färsk persilja  
1 matsked citron juice  
0.5 tesked vitvinsvinäger  
salt och peppar

### **Övrigt:**

8 stycken färsk sparris  
smör till stekning  
100 gram färska kantareller  
färskriven parmesan, till garnering