

Risotto med grönkål och svamp

4 dl arborioris (risottoris)
2 klyftor vitlök, finhackade
1-2 st scharlottenlök, finhackade
2 msk olivolja
12-16 dl buljong, gärna svamp
2 dl vitt vin
5 dl grönkål i bitar
4 dl torkade trattkantareller (el färsk - se text)
1 rejäl smörklick till svampen
3-4 dl parmesan/lagrad ost
25 g smör
smaka av med pressad citron, salt och nymalen svartpeppar