

Sparrisrisotto med gremolata

2 stycken schalottenlökar, finhackade
2 stycken vitlöksklyftor, finhackade
3 deciliter avorioris
2 deciliter vitt vin
6 deciliter varm grönsaksbuljong, ca
1 knippe grön sparris, delade i mindre bitar- spara knopparna separat i lite större bita
50 gram riven parmesan

Gremolata

1 stycken citron
2 stycken vitlöksklyftor
1 deciliter bladpersilja, hackad
4 matskedar olivolja