



Risotto med västerbottenost, kräftstjärtar och brynt dillsmör

Kock: **I min syrras kök** Tid: **35 min** Portioner: **6-8**



Risotto är ju en himla bra bra maträtt. Den går snabbt att laga och går att variera i oändlighet. Den här varianten är en riktig favorit hos oss.

INGREDIENSER

Risotto

8 dl arborioris
4 st finhackad schalottenlök
5 dl vitt vin (alt. matlagningsvin)
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

GÖR SÅ HÄR

- 1 Fräs på den hackade schalottenlöken
- 2 Tillsätt riset
- 3 Slå på vinet och låt det koka in
- 4 Koka upp grönsaksbuljong och tillsätt sedan i riset eftersom tills det är klart
- 5 Rör ner västerbottensosten och smaka av med salt och peppar
- 6 Bryn smöret, dra åt sidan och rör ner finhackad dill
- 7 Servera genom att lägga upp risotton och skeda över ganska rikligt av det brynta smöret. Toppa med kräftstjärtar och färsk dill.

