FLÄSK

Risotto med rökt sidfläsk, kantareller och sparris

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

En enkel risotto med rökt sidfläsk, smörtekta kantareller och sparris som toppas med en vitlöks- och persiljevinägrett och parmesan. En riktig lyxrisotto.

Vilken risotto... Så god! Alla dessa smaker tillsammans är som himlen i munnen. En perfekt maträtt att imponera dina middagsgäster med.

INGREDIENSER

30

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 vinägrett:
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

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att göra vitlöks- och persilja vinegrätten. Mixa alla ingredienser i en blandare och ställ åt sidan.
Stek sidfläsken lätt krispig. Ställ åt sidan, låt rinna av på hushållspapper.
Stek sparrisen med lite smör, salt och peppar. Skär dem på mitten, på längden. Ställ åt sidan.
Stek kantarellerna med mycket smör och salt, detta kan du göra under tiden du lagar risotto.
Nu har du förberett all garnering. Nu kan du börja med risotton.

2. Värm buljongen i en kastrull. Fräs lök och vitlök mjuk i en annan kastrull med olivolja på låg värme utan att få någon färg.
Tillsätt riset, höj värmen och rör så riset blandas väl med löken (2-3 min). Häll i vinet och låt fräsa ihop tills vätskan ångas bort. Rör om hela tiden, det får inte brännas.
Tillsätt varm buljong lite i taget. Börja med 3-4 dl, sedan 1 dl i taget efter hand som riset suger åt sig buljongen. Rör om ofta och minska värmen.
Låt risotto sjuda och rör ofta samtidigt som du tillsätter buljongen. Risotton bör vara lite lös och kokt al dente (tar ca 20 min), då är risotton klar.
Ta av kastrullen från värmen, tillsätt sidfläsket men spara lite till garnering.
Tillsätt smöret och parmesan och rör om tills det har smält. Krydda med salt och peppar. Servera genast.
Garnera med sidfläsk, smörstekta kantareller, sparris, riven parmesan och ringla över med vinägretten.