VEGETARISK

Risotto med grönkål och svamp

Kock: **Karin Walker** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Gillar du risotto? Det är så enkelt att laga och är allt preppat så är det bara att i lugn och ro röra i kastrullen.

Jag älskar risotto men inte de första gångerna, då fick jag en grötkänsla....var är socker och kanel? Kanske var den för tjock på restaurangen, den ska vara lätt rinnig när du lägger den på tallriken. Är det inte redan en favoriträtt så ge rätten minst två chanser och sen är du fast, jag lovar :-) Har du inte torkad svamp så kör på 1 liter färsk!

INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka lök och vitlök fint och fräs det mjukt i olja i en kastrull på svag värme, tillsätt riset och låt det gå med någon minut.
2. Blötlägg svampen eller rensa den färska och dela i bitar.
3. Tippa vinet i riset och låt det koka ihop, ha sedan låg värme på plattan.
4. Tippa sedan i lite varm buljong i taget och rör mycket så riset inte fastnar i botten.
5. Krama ur vattnet från svampen om du har torkad.
6. Stek svampen krispig i smör, tillsätt den hackade grönkålen, salta och peppra och stek vidare.
7. När riset är mjukt men har en kärna av tuggmotstånd späd ytterligare så du får en krämig halvlös risotto.
8. Tippa i hälften av svampen och grönkålen i risotton och låt den puttra med.
9. Låt resten av svampen och kålen steka på svag värme så det blir krispigt - ska strös över risotton vid servering.
10. Smaka av risotton med citron, smör, riven ost, salt och svartpeppar.
11. Späd med buljong eller vatten så det inte är en tjock gröt, den ska vara lite rinnig!
12. Servera på varma tallrikar, strö över lite av svamp/grönkålskrispet och riven ost.