



Risotto med rökt sidfläsk och svamp

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En risotto passar både till en mysig middag mitt i veckan och fest!

Enkelt när det är få ingredienser och du behöver bara ge maten din tid och röra...röra...smaka och röra!

Har du inte torkad svamp så ta 1 liter färsk svamp som du gillar. Jag gillar när risotton har en tydlig syra och sätta (men det är ju en smaksak) så smaka dig fram innan du serverar!



INGREDIENSER

- 4 dl risottoris
- 2 st scharlottenlök
- 1 stor klyfta vitlök
- 12-14 dl grönsak el hönsbuljong
- 0,5-1 st citron, saften av den
- 1,5 dl vitt vin

2-3 hg rökt sidfläsk/ rökt karré/bacon i tärningar
5 dl torkade trattkantareller
50 g smör
3 msk olivolja
2 dl riven parmesan
salt och nymalen svartpeppar
0.5 dl hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp buljongen. Hacka lök och vitlök, fräs löken mjuk i olivolja och låt sedan riset svänga runt någon minut.
- 2** Tippa i vinet och låt det koka bort, tillsätt sedan buljongen lite i taget under hela koktiden, rör om ofta och sjud på svag värme i ca 20-25 minuter.
- 3** Stek svampen och fläsket krispigt i en stekpanna.
- 4** När riset är mjukt men har en liten kärna är risotton klar, lägg i smöret och hälften av svampen, låt det puttra ihop och smaka sen av med citronsaft, det mesta av osten salt och peppar.
- 5** Risotton ska vara lös och krämig när du serverar den (tänk en lös risgrynsgröt), strö över stekt fläsk, svamp, lite riven ost på toppen, hackad persilja och servera direkt!