VEGETARISK

Sparrisrisotto med gremolata

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Risotto, en av mina absoluta favoriträtter från det italienska köket. En fantastisk grund som går att variera i oändlighet med alltifrån härliga smörstekta kantareller, grönsaker till t.ex. fisk eller skaldjur.

INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

1. Riv skalet från citronen och pressa ur saften. Riv vitlöksklyftorna fint och strimla persiljan. Blanda upp med olivoljan.

2. Hetta upp en kastrull med en klick smör. Låt smöret smälta men inte få färg. Ta i löken och vitlöken och svetta dem försiktigt någon minut. Ta i riset och låt det fräsa med tills det börjar bli vitt. Häll i vinet och rör i risotton regelbundet.

3. När du märker att vätskan börjar koka bort häller du i lite av buljongen och fortsätter att röra då och då. Häll på mer buljong och fortsätt att röra om tills riset är färdigt. Efter ungefär 10 minuter tillsätter du sparrisen, utom knopparna. Smaka på riset, när det är färdigt ska det fortfarande ha en liten kärna i mitten men ändå vara genomkokt.

4. Ta i riven parmesan och en klick smör och smaka av med salt och nymalen svartpeppar. En risotto ska vara ganska lös i konsistensen men ändå krämig och den ska flyta ut på tallriken.

5. Hetta upp en stekpanna med en klick smör och stek upp sparrisknopparna hastigt. Garnera din risotto med dem och ringla också över lite av gremolatan.